UNOLD®



FRITTEUSE KOMPAKT

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 58615

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 58615
Stand: Juli 2014 /nr



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS

EINZELTEILE



D **Ab Seite 8**

1 Abdeckung Filter
Art-Nr. 5861528

2 Aktivkohlefilter
Art-Nr. 5861525
Fett-Filter
Art-Nr. 5861527

3 Deckel mit Sichtfenster
Art-Nr. 5861520

4 Frittierkorb
Art-Nr. 5861550

5 Fettbehälter
Art-Nr. 5861540

6 Gehäuse mit Heizelement

7 Frittierkorbgriff
Art-Nr. 5861551

GB **Page 23**

1 Filter cover
2 Filters
3 Lid with window
4 Frying basket
5 Oil recipient
6 Housing with heating element
7 Frying basked handle

F **Page 34**

1 Couverture du filtre
2 Filtre
3 Couvercle avec voyant
4 Corbeille de fritture
5 Récipient de friture
6 Boîtier avec élément de chauffage
7 Poignée de la corbeille

NL **Pagina 45**

1 Filter afdekking
2 Filters
3 Deksel met kijkglas
4 Frituurmand
5 Vetreservoir
6 Behuizing met verwarmings-element
7 Handvat van het frituurmand

I **Pagina 57**

1 Copertura del filtro
2 Filtri
3 Coperchio con finestrella
4 Cestello di cottura
5 Vasca di cottura
6 Corpo con elemento riscaldante
7 Manico del cestello di cottura

E **Página 70**

1 Cubierta del filtro
2 Filtro s
3 Tapa con visor
4 Cesta de freír
5 Cubeta de aceite
6 Carcasa con elemento calefactor
7 Mango de cesta de freír

CZ **Strany 82**

1 Kryt filtru
2 Filtry
3 Poklop s průhledem
4 Fritovací koš
5 Nádržka na tuk
6 Kryt s topným prvkem
7 Držák fritovacího koše

PL **Strany 93**

1 Zamknięcie filtra
2 Filtr z aktywnym węglem
3 Pokrywa z okienkiem
4 Kosz frytkownicy
5 Pojemnik na tłuszcz
6 Obudowa z elementem grzewczym
7 Uchwyt kosza frytkownicy

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58615

TECHNISCHE DATEN



Leistung:	1.200 W, 220–240 V~, 50 Hz
Gehäuse:	Edelstahl gebürstet / Kunststoff schwarz
Fettbehälter:	Aluminium, antihaftbeschichtet, entnehmbar
Filter:	Aktivkohlefilter, austauschbar
Frittierkorb:	Metall
Griff:	Kunststoff, wärmeisoliert
Volumen:	Fettfüllmenge max. 1,5 Liter / min. 0,9 Liter
Fassungsvermögen:	500 g Pommes Frites (2 Portionen)
Größe:	B/T/H ca. 29,7 x 21,5 x 20,5 cm
Gewicht:	Ca. 2,46 kg
Kabellänge:	Ca. 100 cm, fest montiert
Ausstattung:	Stufenlose Temperaturregelung bis 190 °C, Deckel mit Sichtfenster und Filter, Kontrollleuchte

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist

kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
7. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
8. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
9. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
10. Das Heizelement und die Zuleitung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
11. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
12. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, wie z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
13. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
14. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
15. Benutzen Sie die Fritteuse stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
16. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über

den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
17. Wickeln Sie die Zuleitung nie um das Gerät, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
18. Stellen Sie sicher, dass die Zuleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
19. Verwenden Sie die Fritteuse nur in Innenräumen.
20. Die Oberflächen des Geräts werden im Betrieb heiß, verwenden Sie daher nur den wärmeisolierten Griff und die Bedienknöpfe.
21. Benutzen Sie das Gerät nie in der Nähe von brennbaren Materialien wie z. B. Vorhängen.
22. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in heiß ist, um Verletzungen zu vermeiden.
23. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
24. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
25. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
26. Alle Teile, insbesondere der herausnehmbare Fettbehälter, müssen vollständig getrocknet sein, bevor sie wieder zusammengebaut werden.
27. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.



Achtung! Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß! Halten Sie Kinder vom Gerät fern! Wasser, auch in gefrorenem Zustand, in Verbindung mit heißem Öl verursacht Spritzer.
Feuchtes oder gefrorenes Frittiergut daher sehr vorsichtig und langsam in das heiße Frittierfett absenken, um Spritzer und ein Aufschäumen des Fetts zu vermeiden.
Bei starkem Aufschäumen das Frittiergut noch einmal kurz herausnehmen, etwas warten, und erneut ins Frittierfett absenken.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE FRITTEUSEN



1. Die Fritteuse wird während des Betriebs sehr heiß. Öl und sonstige Frittierfette können sich bei Überhitzung entzünden. Daher ist bei Langzeitbetrieb besondere Vorsicht notwendig. Sobald das Frittiergut fertig zubereitet ist und das Gerät nicht mehr gebraucht wird, schalten Sie bitte das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Verwenden Sie das Gerät nur zum Frittieren von Speisen gemäß dieser Bedienungsanleitung. Frittieren Sie nur dafür geeignete Lebensmittel.
3. Stellen Sie sicher, dass das Frittiergut möglichst trocken ist.
4. Geben Sie niemals Wasser in das Frittierfett.
5. Schalten Sie das Gerät nie ein, wenn kein Frittierfett eingefüllt ist, um Schäden am Heizelement zu vermeiden.
6. Das Niveau des Frittierfetts muss sich zwischen der MIN- und MAX-Markierung befinden. Füllen Sie auf keinen Fall mehr Frittierfett ein, da heißes Fett herausspritzen kann – Verletzungsgefahr!
7. Beim Frittieren kann sich heißer Dampf bilden, halten Sie daher Gesicht und Hände in sicherer Entfernung und öffnen Sie die Fritteuse mit besonderer Vorsicht.
8. Achten Sie auf eine gute Belüftung des Raumes während des Frittierens.
9. Decken Sie die Fritteuse während des Betriebs niemals ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
10. Das Bedienelement als ganzes darf nicht mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Kontakt kommen oder darin eingetaucht werden. Nur die fest mit dem Bedienelement verbundene Heizschlange, d. h. die Teile, die beim Betrieb mit Öl in Berührung kommen, können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
11. Wasser, auch in gefrorenem Zustand, in Verbindung mit heißem Öl verursacht Spritzer.
12. Feuchtes oder gefrorenes Frittiergut daher sehr vorsichtig und langsam in das heiße Frittierfett absenken, um Spritzer und ein Aufschäumen des Fetts zu vermeiden.
13. Bei starkem Aufschäumen das Frittiergut noch einmal kurz herausnehmen, etwas warten, und erneut ins Frittierfett absenken.

WISSENSWERTES ZUM FETT

1. Wir empfehlen die Verwendung von hitzebeständigem, flüssigem Öl zum Frittieren. Wenn das Öl oder Fett nach dem Frittieren bräunlich wird, ist es nicht hitzebeständig. Verwenden Sie dann eine andere Sorte. Mischen Sie nie verschiedene Öle und Fette, da die Siedepunkte der Fette sehr unterschiedlich sind.
2. Mischen Sie nie neues und altes Fett.
3. Bei Verwendung von Öl dieses bis zur erforderlichen Höhe einfüllen (zwischen den Markierungen MIN und MAX).
4. Bei der Verwendung von festem Frittierfett dieses in Würfel schneiden. Füllen Sie bis zur Markierung MAX Fettwürfel ein, Gerät auf ca. 140 °C einstellen. Wenn das Fett geschmolzen ist, so viele Fettwürfel zufügen, bis sich das Fettniveau zwischen MIN und MAX befindet. Nach dem Abkühlen des Gerätes wird dieses Fett fest.
5. Überhitzen Sie das Fett nicht, da sonst die Oberfläche des Frittierguts verkrustet und das Innere nicht gar wird.
6. Das Frittiergut muss im Fett schwimmen, daher nie zu viel Frittiergut auf einmal einfüllen. Bei einer zu großen Menge kühl das Fett zu stark ab und das Frittiergut saugt sich mit Fett voll.
7. Ersetzen Sie verbrauchtes Frittierfett regelmäßig. Verbrauchtes Frittierfett beeinträchtigt den guten Geschmack des Frittierguts. Entsorgen Sie verbrauchtes Öl oder Fett umweltschonend entsprechend der örtlichen Entsorgungsvorschriften.
8. Falls Sie das Frittierfett wieder verwenden, lassen Sie dieses zunächst etwas abkühlen und gießen es, bevor es wieder fest wird, durch ein mit einem Küchen- oder Filterpapier ausgelegtes Sieb in einen anderen Behälter. Sie können das Fett dann in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Ungefiltertes Fett verdirbt rasch.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Deckel, Korb, Handgriff und sonstiges Zubehör entnehmen und alle Verpackungsmaterialien entfernen.
2. Entnehmen Sie die FIlter aus dem Deckel.
3. Deckel, Innenbehälter, Korb und Handgriff mit warmen Seifenwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
4. Filter wieder in den Deckel einsetzen und Deckel wieder einsetzen.

5. Gehäuse auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche stellen.
6. Innenbehälter einsetzen, bis er auf der Gehäusekante aufliegt.
7. Den Klappgriff des Frittierkorbs in die entsprechende Halterung an der Innenseite des Frittierkorbs einsetzen und bis zum Einrasten nach außen klappen.
8. Stecker in eine Steckdose gemäß Typenschild stecken.

BEDIENEN

1. Vergewissern Sie sich, dass der Thermostat ausgeschaltet ist.
2. Öl bis zur erforderlichen Höhe einfüllen (zwischen den Markierungen MIN und MAX).
3. Temperaturwahlschalter zunächst auf niedrige Temperatur einstellen. Der Aufheizvorgang beginnt. Die Kontrollleuchte schaltet sich ein. Bitte erst nach einer Weile auf die gewünschte Temperatur einstellen.
4. Bei Verwendung von festem Frittierfett empfehlen wir, dieses in kleine Würfel von ca. 2 cm Größe schneiden. Schmelzen Sie das Fett zunächst auf niedriger Stufe (ca. 140 °C). Danach können Sie das Fett auf die jeweils erforderliche Temperatur aufheizen.
5. Während des Aufheizens leuchtet die Funktionskontrollleuchte.
6. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte. Das Gerät ist mit einem Thermostat zur Regelung der Temperatur ausgestattet. Die Heizung wird in Abständen ein- und ausgeschaltet. Entsprechend schaltet sich die Kontrollleuchte während der Aufheizphasen ein und bei Erreichen der eingestellten Temperatur aus. Um optimale Frittierergebnisse zu erhalten, sollten Sie das Frittiergut erst dann eintauchen, wenn die ideale Temperatur erreicht ist und die Kontrollleuchte ausgeht.
7. Legen Sie das Frittiergut in den Korb und senken Sie diesen langsam in das Frittierfett. Wenn das Frittiergut besonders knusprig werden soll, bitte ohne Deckel frittieren. Sobald die Temperatur absinkt und die Kontrollleuchte sich wieder einschaltet, das Frittiergut aus dem Fett nehmen und warten, bis die notwendige Temperatur wieder erreicht ist, dann das Frittiergut wieder eintauchen und fertig frittieren.



VORSICHT:
Vor Ölspritzern schützen! Da Gerät wird sehr heiß - Verbrennungsgefahr

8. Tiefgefrorene Lebensmittel enthalten mehr Wasser und spritzen beim Eintauchen in das heiße Frittierfett.
9. Lassen Sie fertig frittierte Gerichte nicht zu lange in der Abtropfstellung stehen, der aufsteigende Dampf weicht das Frittiergut dann wieder auf.
10. Nach Benutzung stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

REINIGEN UND PFLEGEN




Nach Gebrauch und vor dem Reinigen den Temperaturregler auf 0 stellen und den Netzstecker ziehen.
Das Gerät vollständig abkühlen lassen.

1. Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden oder mit Wasser in Kontakt kommen.
2. Deckel abnehmen und Frittierkorb entnehmen.
3. Lassen Sie das Frittierfett etwas abkühlen. Entnehmen Sie dann den Fettbehälter und gießen das Fett, bevor es wieder fest wird, durch ein mit einem Küchenpapier ausgelegtes Sieb. Sie können das Fett im Kühlschrank aufbewahren und mehrmals verwenden.
4. Wischen Sie das Gerät von innen und außen mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel aus und wischen mit einem feuchten Tuch mit klarem Wasser nach. Verwenden Sie keine scharfe oder kratzenden Putzmittel. Bitte achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Unterteil eindringen kann. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
5. Der Frittierkorb, der Fettbehälter sowie der Deckel können in warmen Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden. Entnehmen Sie zuvor die Filter. Diese sind nicht auswaschbar.
6. Zur platzsparenden Aufbewahrung kann der Handgriff des Frittierkorbs abgenommen werden.
7. Wenn die Filterwirkung des Fettfilters spürbar nachlässt, sollten diese durch einen neuen Filter ersetzt werden. Sie erhalten diesen bei unserem Kundendienst.
8. Alle Teile gründlich abtrocknen. Dann die Filter und die Abdeckung wieder in den Deckel einsetzen, Deckel, Fettbehälter und Frittierkorb wieder in das Gerät einsetzen.
9. Eine regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Gerätes erheblich.
10. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubgeschützten Ort auf.

TABELLE DER FRITTIERZEITEN

Die in der folgenden Tabelle genannten Zeiten sind lediglich Richtwerte. Sie können sich je nach Frittiergut, -menge und –volumen ändern. Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln sollten Sie die Temperatur um 10°C höher einstellen als in der Tabelle angegeben. Die Frittierzeit verlängert sich bei tiefgefrorenen Lebensmitteln. Bitte beachten Sie auch die Herstellerhinweise auf der Verpackung der Tiefkühlkost.
Aus gesundheitlichen Gründen empfehlen wir, tiefgefrorene Lebensmittel zuerst anzutauen und dann bei max. 175 °C zu frittieren. Um die Entstehung von Acrylamid zu reduzieren, sollten Sie das Öl zum Frittieren grundsätzlich nicht über 175 °C erhitzen.

Fleisch, Geflügel

Frittiergut	Temp.	Min. ca.
Bratwurst	175 °C	3
Frikadellen/Klopse	175 °C	3-4
Kotelettes, paniert	170 °C	5-6
Schnitzel, unpaniert	175 °C	2-3
Schnitzel, paniert	170 °C	5
Cordon bleu	160 °C	8-10
Hähnchenkeulen	170 °C	15
Hähnchenschnitzel, pan.	170 °C	2-3

Frittiergut	Temp.	Min. ca.
Wachteln	175 °C	4
Backhähnchen, paniert in 4 Teilen	170 °C	17
Fleisch- oder Leberkäse, dicke Scheiben	175 °C	2-3
Fleisch, ca. 6 cm Stück, von beiden Seiten sternförmig eingeschnitten	175 °C	2-3

Gemüse

Frittiergut	Temp.	Min. ca.
Möhren in dünnen Stiften	170 °C	4-6
Lauch in Ringen	170 °C	2-3
Zwiebelringe, bemehlt	170 °C	3
Bohnen 10 Min. vorgegart	170 °C	2
Champignons, paniert	170 °C	3
Blumenkohlröschen, paniert	160 °C	4
Kohlrabi in dünnen Stiften	170 °C	2-3
Zucchini, paniert, 1 cm dicke Scheiben	170 °C	3
Brokkoliröschen 5 Min. vorgegart	170 °C	2

Frittiergut	Temp.	Min. ca.
Pommes frites, tiefgekühlt, max. 800 g	175 °C	4
Pommes frites, frisch, max. 1 kg: blanchieren, dann herausnehmen und warten, bis Öl wieder heiß ist, dann frittieren	175 °C	4
Kroketten aus Kartoffelteig	175 °C	2-3
Kroketten, tiefgekühlt	175 °C	6-8
Kräuter in Ausbackteig	175 °C	1-2

Fisch

Frittiergut	Temp.	Min. ca.
Krabben	175 °C	1-2
Riesengarnelen	175 °C	5
Fischfilet, bemehlt	175 °C	4
Fischfilet, paniert	170 °C	6
Fischfilet in Backteig	170 °C	7
Fischstäbchen	160 °C	5-8
Scholle, bemehlt	175 °C	8-10
Karpfen, klein, bemehlt, in 4 Stücke geteilt	175 °C	8-10
Forelle, bemehlt	170 °C	5
Forelle, paniert	170 °C	6
Heringsfilet	170 °C	3
Tintenfischringe, bemehlt	175 °C	3

Gebäck/Snacks

Frittiergut	Temp.	Min. ca.
Berliner, je Seite	175 °C	3
Quarkkeulchen, je Seite	175 °C	1,5
Spritzgebäck, je Seite	175 °C	2
Camembert, paniert	170 °C	2

REZEPTE

Kartoffelbällchen

700 g gekochte Kartoffeln, 70 g Mehl, 1 Ei, 2 EL fein gehackte Petersilie, 1 EL Schnittlauch, 100 g grob geriebener Emmentaler Käse, 1 EL Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne, Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl. Ei, Petersilie, Schnittlauch, Käse, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Pfeffer und Salz zu einem Teig verkneten und Bällchen formen. Das Öl auf 170 °C erhitzen und die Bällchen darin 4-5 Min. frittieren, bis sie knusprig sind.

Krabbenfleisch-Bällchen

500 g Krabbenfleisch, 6 Wasserkastanien (Dose, oder Maronen), 100 g Bacon (Frühstücksspeck), Pfeffer, 1 Prise Zucker, 2 TL Stärkemehl, 1 Eiweiß, 1 Knoblauchzehe, 1 Scheibe Toastbrot, 150 g Semmelbrösel

Krabbenfleisch, Kastanien, Speck, Knoblauch und Toastbrot mit dem Messer oder mit dem ESGE-Zauberstab® fein hacken. Pfeffer, Salz, 1 TL Öl und Eiweiß untermengen, 30 Min. an einem kühlen Ort quellen lassen. Dann kleine Bällchen formen, in Semmelbröseln wenden.

Das Öl auf 160 °C erhitzen. Die Bällchen portionsweise unter Wenden frittieren.

Specklauch

2 Stangen Lauch, 100 g Frühstücksspeck in Scheiben
Den Lauch in 5 cm lange Stücke schneiden. Mit je einer Speckscheibe umwickeln, mit Zahnstochern feststecken und im heißen Frittierfett schwimmend ausbacken.

Karottenkrustl

400 g geraspelte Karotten, 3 Eier, 3-4 EL Mehl, ½ Bund Kerbel, gehackt, Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat, 1 Prise Zucker
Die Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten und kräftig abschmecken.
Mit einem Löffel Nocken abstechen und im heißen Fett schwimmend ausbacken.

Mailänder Schnitzel

4 Schweineschnitzel, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 2 Eier, 6 EL Parmesan, 2 EL Mehl, etwas Milch, Muskat
Die Schnitzel mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Aus Ei, Mehl, Käse, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat einen Ausbackteig herstellen. Das Öl/Frittierfett auf 170 °C erhitzen. Die Schnitzel im Ausbackteig wenden und ca. 6 Min. im Fett schwimmend backen.

Zitronenzander

4 Zanderfilets à 200 g, Saft von 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, 100 g Mehl, 1 verquirltes Ei, 100 g Semmelbrösel, 1 EL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 2 EL gehackte Zitronenmelisse, 2 Zitronen
Die Zanderfilets unter fließendem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Filets salzen, pfeffern, in Mehl und Ei wenden. Die Semmelbrösel mit der Zitronenschale und der Zitronenmelisse mischen und die Zanderfilets damit panieren. Die Zanderfilets ca. 10 Min. im Fett schwimmend ausbacken, herausnehmen und mit Zitronenscheiben garnieren.

Fritto Misto

4 Hummerkrabbenschwänze, geschält, 200 g Tintenfischringe, gekocht, 400 g Jakobsmuschelfleisch, 8 küchenfertige Sardinen, Saft von 2 Zitronen, einige Tropfen Worcestersauce, 1 kleines Schweinefilet, 2 EL Obstessig, 2 EL Sojasauce, 2 EL Honig, 1 TL Thymian, 4 mittelgroße Möhren, 1 rote Paprikaschote, gewürfelt, 1 Zucchini in Scheiben
Ausbackteig: 300 g Mehl, 2 Eier, 3/8 l Gemüsebrühe, 1 Prise Salz, 2 EL gehackte Petersilie
Die Krabbenschwänze, die Tintenfischringe, die Jakobsmuscheln und die Sardinen in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft und Worcestersauce beträufeln und mindestens 2 Stunden marinieren. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden. Den Obstessig mit der Sojasauce, dem Honig und dem Thymian verrühren, über die Filets geben und ebenfalls 2 Stunden marinieren. Die Möhren schälen und mit dem übrigen Gemüse bereitstellen. Aus Mehl, Eiern und der Brühe einen glatten Teig herstellen, mit Salz

und Petersilie würzen. Alle Zutaten sorgfältig durch den Teig ziehen und in schwimmendem Fett goldgelb ausbacken, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Kräuter im Weinteig

3 kleine Eier, 1/8 l Weißwein, 125 g Mehl, 1 EL Rum, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, , 1 Bund glatte oder krause Petersilie, 1 Bund Salbeiblätter
Eier mit Wein in einer Schüssel sehr schaumig schlagen, z.B. mit dem ESGE Zauberstab®. Mehl, Salz und Zucker unterrühren. Teig 30 Min. ausquellen lassen, dann den Rum unterrühren. Das Öl auf 170 °C erhitzen. Gewaschene, abgetrocknete Kräuter durch den Ausbackteig ziehen und schwimmend 2-3 Min. backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Tipp: Dieser Ausbackteig eignet sich auch hervorragend für gebackene Zucchiniblüten (den Stempel in den Blüten vor dem Backen herausbrechen) oder für Gemüse, z. B. Zucchinischeiben, Champignons, Staudensellerie, kleine Möhren usw. Harte Gemüsesorten wie Blumenkohl, Rosenkohl, Brokkoli vorher blanchieren.

Obst im Teigmantel

400 g frisches Obst (z. B. Ananas, halbierte Aprikosen, Bananen, Birnen oder Äpfel), 150 g Weizenmehl, 50 g Kokosraspeln, 1 Prise Salz, 2 EL Zucker, 150 ml Milch, 1 Ei
Aus Mehl, Kokosraspeln, Salz, Zucker, Milch und Ei einen glatten Teig zubereiten und diesen ca. 30 Min ruhen lassen. Obst schälen, in mundgerechte Stücke teilen. Das Öl auf 170 °C erhitzen. Obst in den Teig tauchen und portionsweise goldbraun frittieren. Mit Puderzucker bestreuen und pur oder mit Vanillesauce/-eis servieren.

Quarkkeulchen

100 g weiche Butter, 150 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 4 Eier, ½ TL Zimt, 500 g Magerquark, 250 g Mehl

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Quark und Mehl zu einem festen Teig verarbeiten. Das Öl auf 170 °C erhitzen. Mit einem Esslöffel Nocken vom Teig abstechen und ins heiße Öl geben.
Vorsicht: Nicht zu viele Nocken auf einmal hinein geben, da das Fett stark schäumt.
Die Nocken pro Seite ca. 1,5 Min. backen und mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen. In Zimtzucker wälzen.

Faschingskrapfen

500 g Mehl, 1 Pck. Trockenhefe, 100 g Zucker, 125 ml Milch, 100 g weiche Butter, 2 Eier, 1 Prise Salz, 1 Pck. Vanillezucker, 1 EL Rum, 200 g Hagebuttenkonfitüre
Aus Mehl, Hefe, Zucker, lauwarmer Milch, Butter, Eiern, Salz, Vanillinzucker und Rum einen Teig z. B. im UNOLD® Backmeister kneten und gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Den Teig auf einem bemehlten Brett fingerdick ausrollen, mit einem Glas auf der Hälfte des Teiges Kreise eindrücken. Auf jeden Kreis 1 TL Konfitüre setzen, die zweite Teigplatte darüber legen, um die Marmeladenhäufchen den Teig fest andrücken, die Kreise ganz ausstechen, auf ein bemehltes Brett legen, mit einem Tuch abgedeckt 30 Min. gehen lassen.

Öl oder Butterschmalz auf 170 °C erhitzen. Bei Verwendung von Butterschmalz müssen Sie dieses in kleine Würfel schneiden und schmelzen. Die Krapfen portionsweise im heißen Fett ca. 3 Min. von jeder Seite backen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Spritzkuchen

1/4 l Milch, 100 g Butter, 2 EL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 150 g Mehl, 4 Eier
Die Milch mit Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz auf dem Herd in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl hinzufügen und die Masse unter ständigem Rühren „abbrennen". Der Teig ist richtig, wenn er sich vom Topfboden löst. Den Teig etwas abkühlen lassen. Die Eier nacheinander unter den Teig rühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen. Gleichmäßige Kreise auf Backpapier spritzen. Öl oder Butterschmalz auf 170 °C erhitzen. Bei Verwendung von Butterschmalz müssen Sie dieses in kleine Würfel schneiden und schmelzen. Spritzkuchen mit dem Schaumlöffel ins heiße Fett gleiten lassen und 2 Min. von jeder Seite frittieren.

FEHLER BEHEBEN

Wenn Sie Probleme bei der Handhabung Ihrer Fritteuse haben, prüfen Sie bitte zunächst, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist bzw. ob das Gerät durch den Überhitzungsschutz automatisch abgeschaltet wurde. Prüfen Sie bitte anhand der folgenden Tabelle, welche Ursache das Problem haben könnte.

Problem	Ursache	Behebung
Starke Geruchsentwicklung	Öl oder Fett sind verbraucht	Öl oder Frittierfett erneuern
	Filter verschmutzt	Filter reinigen oder ersetzen.
	Frittieröl oder –fett nicht hitzebeständig	Keine Fett- oder Ölmischungen verwenden, nur hochwertiges, hitzebeständiges Frittierfett oder Öl verwenden

Problem	Ursache	Behebung
Dampf entweicht unter dem Deckel Anmerkung: etwas Dampf muss aus Sicherheitsgründen entweichen können, damit kein Überdruck entsteht	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Deckel richtig auflegen.
	Der Filter ist verschmutzt und lässt keinen Dampf mehr durch.	Filter reinigen oder ersetzen.
Fett läuft über	Beim Einfüllen wurde die Marke „MAX“ überschritten.	Überprüfen Sie die Fettmenge!
	Das Frittiergut war nicht trocken.	Das Frittiergut vor dem Frittieren mit Küchenkrepp sorgfältig trocken tupfen.
	Frittierkorb zu schnell eingetaucht	Frittierkorb vorsichtig eintauchen
	Die Höchstmenge an Frittiergut wurde überschritten.	Verringern Sie die Frittiergutmenge.
Das Frittiergut wird nicht knusprig.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Thermostat auf die richtige Temperatur.
	Der Frittierkorb ist überladen	Reduzieren Sie die Füllmenge.
	Das Fett ist trotz richtiger Einstellung nicht heiß genug.	Thermostat defekt, wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Das Frittierfett ist verbraucht und enthält zuviel Wasser.	Fett wechseln.
Das Fett wird nicht heiß.	Nicht genügend Fett im Behälter	Beachten Sie Abschnitt Bedienung, Pkt. 1–3, zum Einfüllen des Frittierfetts,
	Frittierbehälter sind nicht richtig eingesetzt.	Teile sorgfältig erneut einsetzen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



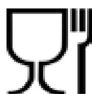
Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:
Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.
Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Fritteuse 58615 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstofffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.
Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 5.11.2012
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58615

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power rating:	1.200 W, 220–240 V~, 50 Hz
Housing/lid:	Metal, silver, mat / plastic parts black textured
Oil recipient:	Coated, dishwasherproof, approved for food, removable
Basket:	Metal, approved for food
Handle:	Plastic, insulated
Volume:	Max. 1.5 litre, min. 0.9 litre
Capacity:	Approx. 500 g of French fries
Dimensions L/W/H:	Approx. 29,7 x 21,5 x 20,5 cm
Weight:	Approx. 2,46 kg
Power cord:	Approx. 100 cm, fixed
Features:	Infinitely variable temperature control up to 190 °C, lid with filter, cable storage



Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the applicance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only swith on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
4. CAUTION – Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.
5. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:
   - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
   - agricultural enterprises,
   - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
   - in private guesthouses or holiday homes.
6. Children should be supervised in order to ensure they don‘t play with the machine.
7. Keep the appliance out of the reach of children.
8. Connect the appliance to alternating current only, in accordance with the rating label.
9. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
10. Do not immerse the appliance or the power cord into water or another liquid.
11. The heating element and the power cord must not come into contact with water.
12. Do not touch the appliance or the power cord with wet hands.
13. Do not place the appliance on hot surfaces, metals surfaces or wet surfaces.
14. The appliance and the power cord must keep a sufficient safety distance to open flames.
15. Use the appliance only on a flat, solid, and dry surface.
16. Ensure that the power supply cord does not hang down from the working top edge as it could be easily pulled down, particularly by young children, thereby causing serious accidents.
17. Do not wind the power cord around the appliance to avoid damages.
18. Make sure that any contact between the power cord and hot parts of the appliance is avoided.
19. Do not use the appliance outdoors.
20. The surfaces of the appliance become hot during use. Only

use the heat-insulated handles and control elements.

21. Keep sufficient distance to inflammable objects such as curtains etc.
22. Do not move the appliance during use oder when it still contains hot oil.
23. Do not use the appliance with other than the accompanying accessory parts, e.g. of other brands. The use of other accessories may cause risks.
24. Unplug the appliance after use, when the appliance is not used or before cleaning it and let it cool down. Do not leave the appliance unattended as long as the plug is connected to a power socket.
25. Clean the appliance each time after use.All parts, in particular the removable oil recipient, must be dry before being reassembled.
26. Check the appliances, the plug and the power cord regularly for wear and damage. In case of damages or faults, please send the appliance for inspection/repair to our after sales service Unadequate repair may constitute a risk for the user and result in the loss of guarantee.



Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.



Caution! The appliance is very hot during and after operation! Particularly ensure that children are kept away from the appliance!
Water in particular frozen water causes splashes of hot oil, when coming into contact.
Lower wet or frozen food very slowly and carefully into the oil to avoid splashes of hot oil or foaming of hot oil.
If the oil foams strongly, take the food out of the oil wait for a few seconds and then put it again into the hot frying oil.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

SPECIAL SAFEGUARDS FOR THE USE OF DEEP FRYERS





1. The deep fryer becomes very hot during use. Oil or frying fat may catch fire when overheated. Therefore special care is required for any long-time use. Switch the appliance off by means of the ON/OFF switch and unplug the appliance when you have finished frying and the deep fryer is no longer used.
2. Only use the appliance for frying of foodstuff according to these instructions. Only fry adequate foodstuff.

3. Make sure that the foodstuff is dry to avoid hot oil splashes.
4. Never add any water to the frying oil.
5. Never switch the appliance on if there is no oil in the oil recipient.
6. Make sure, that the oil level is between MIN and MAX. Do not fill in more oil, as it may splash out. Risk of injuries!
7. Hot steam may occur during frying. Always keep sufficient distance from your face and hands and open the appliance only with care.
8. Provide good ventilation during use.
9. Do not cover the appliance during use to avoid overheating.
10. The control and heating elements must not come into contact with water or any other liquid or be immersed. Only the heating resistance, which comes into contact with the frying oil, can be wiped with a damp cloth.
11. Water or frozen water will cause dangerous splashes if getting into contact with hot oil. Lower wet or frozen foodstuff very slowly into the oil to avoid splashes and foaming of the oil.
12. In case of strong foam formation lift the foodstuff and wait for moment before you put it into the oil again.

GENERAL FRYING RULES

1. We recommend to use heat-resisting liquid oil. If the oil or fat becomes brownish after frying, it is not sufficiently heat-resisting. Please take another oil. Never mix different types of oil or fat since the boiling point of different oil types is varying.
2. Do not mix used oil with fresh oil.
3. Always observe the MIN/MAX marking when flling the recipient with oil.
4. If you use solid frying fat, set the appliance to approx. 140 °C. Cut the fat into small cubes of about 2 cm. Fill in a sufficient amount of fat cubes to cover the heating element. Switch the appliance on. As soon as these cubes are melted add more fat cubes until the required level between MIN and MAX is reached. This type of fat will become solid after cooling down.
5. Do not overheat the oil, as this will crust the surface of the food and it will not be well done inside.
6. The foodstuff must swim in the oil. Therefore do not fry too much food in one cycle. If the quantity is too big, the oil cools down and the food will absorb too much oil.
7. Do not pour used oil into the sink, but fill it into closed recipient and dispose if according to your local regulations.
8. If you want to use the oil several times, let it cool down and pass it through a sieve with a filter paper inside. The oil can be stored in a closed recipient in a cool place. Unfiltered oil will spoil quickly.

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. Take all parts such as lid, basket, handle etc. out of the packaging. Remove all packaging materials.
2. Remove the filter from the lid.
3. Clean lid, oil recipient, basket, handle and housing with warm soapy water and dry all parts carefully.
4. Put the filter in place and assemble the lid.
5. Place the housing on a flat and solid dry surface.
6. Insert the oil recipient until it lies on the top edge of the housing.
7. Tilt the handle of the frying basket outwards until it clicks into place.
8. Put the plug into a receptacle as per rating label.

USE OF THE APPLIANCE

1. Make sure that the appliance is switched off.
2. Fill in oil up to the required level (between MINIMUM and MAXIMUM).
3. Turn the temperature select switch to the required temperature and switch the appliance on. The control lamp turns on.
4. If you use solid frying fat, set the appliance to approx. 140 °C. Cut the fat into small cubes of about 2 cm. Fill in a sufficient amount of fat cubes to cover the heating element. Switch the appliance on. As soon as these cubes are melted add more fat cubes until the required level between MIN and MAX is reached. This type of fat will become solid after cooling down.
5. As soon as the required temperature is reached the control lamp turns out. The appliance is equipped with a thermostat to regulate the temperature. The heating is turned on and off in intervals. Accordingly the control lamp turns on and off. In order to obtain optimum frying results, you should only add the foodstuff to be fried when the required temperature is reached and control lamp turns out.
6. Place the foodstuff into the basket and lower it slowly into the oil. If you want your foodstuff crispy, you should fry without lid. As soon as the temperature falls and green control lamp turns on, lift the foodstuff out of the fat and wait until the required temperature is reached again. Then continue frying until the foodstuff is ready.



ATTENTION:
Take care of oil splashes! The appliance is very hot during and after operation!

7. Frozen food contains more water than dry food and causes more splashes!

8. Do not leave the fried food too long in the drainage position over the deep fryer. Escaping steam may weaken the crust.
9. Do not leave the appliance unattended after use, always unplug after use.

CLEANING AND MAINTENANCE



Turn the thermotstat to 0 and unplug before cleaning.



Let the appliance cool off completely. Do not touch the heating element, as this is still hot for a long time after use.

1. Do not immerse the appliance into water or any other liquid or come into contact with water.
2. Remove the lid and take out the frying basket.
3. Let the oil cool down. Take out the oil recipient with both hands. If you want to use the oil again pass it through a very fine sieve. You may store the fat in the enamelled oil recipient with closed lid in the refrigerator.
4. Wipe the appliance with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive cleaning agents for cleaning of the enamelled oil recipient, as this may scratch the surface. Dry the appliance carefully.
5. All removable parts can be cleaned in warm soapy water. Take out the filter before cleaning. In case of encrustations, soak the respective parts in warm soapy water.
6. As soon as the efficiency of the filter is decreasing you should replace the activated carbon filter.
7. Dry all parts carefully. Reinsert the filter into the lid and attach the lid.
8. Clean the appliance regularly for a longer lifetime of the deep fryer.
9. Reassemble the appliance as described in the chapter „First use“.
10. Store the appliance in a protected place.

FRYING SCHEDULE

The following times are only approximate values, which may differ subject to the type, the quantity and the volume of the foodstuff to be fried.
In case of frozen food, set the temperature by 10 °C higher than in the schedule. Follow also the instructions of the manufacturer of the frozen food.
For health reasons we recommend to let frozen foodstuff unfreeze partially and then to fry it with max. 175 °C. In order to reduce the production of acrylamide, the oil should not be heated over 175 °C.

Meat, poultry

Foodstuff	Temp.	Min. ca.
Fried sausage	175°C	3
Meatballs	175°C	3-4
Cutlet with bone, breaded	170°C	5-6
Cutlet, unbreaded	175°C	2-3
Cutlet, breaded	170°C	5
Cordon bleu	160°C	8-10
Liver, floured	170°C	2-3
Chicken liver, breaded	170°C	3
Chicken legs	170°C	15
Chicken cutlet, breaded	170°C	2-3
Quails	175°C	4
Baked chicken in 4 parts	170°C	17
Sausage, thick slices	175°C	2-3

Fish

Foodstuff	Temp.	Min. ca.
Crabs	175 °C	1-2
King prawns	175 °C	5
Fish fillet, floured	175 °C	4
Fish fillet, breaded	170 °C	6
Fish fillet in batter	170 °C	7
Fish sticks	160 °C	5-8
Plaice, floured	175 °C	8-10
Carp, small, floured, in 4 pieces	175 °C	8-10
Trout, floured	170 °C	5
Trout, breaded	170 °C	6
Herring fillet	170 °C	3
Squid rings, floured	175 °C	3

Vegetables

Foodstuff	Temp.	Min. ca.
Carrots, in small pieces	170 °C	4-6
Leek, rings	170 °C	2-3
Onion rings, floured	170 °C	3
Beans, 10 min. cooked	170 °C	2
Mushrooms, breaded	170 °C	3
Cauliflower pieces, breaded	160 °C	4
Kohlrabi, small pieces	170 °C	2-3
Zucchini, breaded, 1 cm thick slices	170 °C	3
Broccoli pieces 5 min. precooked	170 °C	2
French fries, frozen, max. 800 g	175 °C	4
French fries, fresh max. 1 kg: Dip in shortly, then take off and wait, until the oil is reheated, then fry until ready	175 °C	4
Croquettes from potato dough	175 °C	2-3
Croquettes, frozen	175 °C	6-8
Herbs in batter	175 °C	1-2

Pastry / Snacks

Foodstuff	Temp.	Min. ca.
Doughnuts, per side	175 °C	3
Cream cheese dough-nuts, per side	175 °C	1,5
Camembert, breaded	175 °C	2

RECIPES

All recipes are provided for 4 persons

Potato balls

700 g cooked potatoes, 70 g flour, 1 small egg, 2 tblsp chopped parsley, 1 tblsp chives, 100 g grated cheese, 1 tblsp of pumpkin or sunflower seed, salt and pepper

Press the potatoes through a potato squeezer. Knead with flour, egg, parsley, chives, cheese, pumpkin or sunflower seeds, pepper and salt and form small balls.

Heat the oil to 170 °C and fry the balls for about 4-5 min. until they are crispy.

Crabmeat balls

500 g crabmeat, 6 water chestnuts (tin, or sweet chestnuts), 100 g bacon, pepper, 1 pinch of sugar, 2 tsp starch, 1 eggwhite, 1 clove of garlic, 1 slice of toast bread, 150 g bread crumbs
Chop crabmeat, chestnuts, bacon, garlic, and bread with a knife or with a handblender. Add pepper, salt, 1 tsp of oil and eggwhite, leave for about 30 min. in the refrigerator. Then form small balls, turn them in bread crumbs. Heat the oil to 160 °C. Fry the balls by turning them from time to time.

Carrot crispies

400 g chopped carrots, 3 small eggs, 3–4 tblsp flour, 1 bunch of chervil, chopped, salt, pepper, 1 pinch of nutmeg, 1 pinch of sugar
Prepare a solid dough of the ingredients and season it. Take off small balls by means of a spoon, and bake them in hot oil.

Bacon leek

2 stalks of leek, 100 g bacon in slices
Cut the leek in 5 cm pieces.
Roll one slice of bacon around each piece of leek, fix it with a toothpick, and bake it in hot oil.

Cutlet „Milano“

4 pork cutlets, salt, pepper, paprika powder, 6 tblsp Parmesan cheese 2 eggs, 2 tblsp flour, some milk, nutmeg
Season the cutlets with salt, pepper and pap-rika. Prepare a batter from egg, flour, cheese, milk, salt, pepper, and nutmeg. Heat the oil to 170 °C. Turn the cutlets in the batter and bake for about 6 min. in the oil.

Lemon pike-perch

4 pike-perch fillets of 200 g each, juice of 1 lemon, salt and pepper, 100 g flour, 1 beaten egg, 100 g bread crumbs, 2 tblsp grated lemon peel, 2 tblsp chopped lemon balm, 2 lemons
Wash the fish fillets under cold water and dry them. Sprinkle with lemon juice. Season the fish with salt and pepper, turn in flour and egg. Mix the bread crumbs with the lemon peels and the balm and bread the fillets in this mixtures. Bake the fish fillets for about 10 min. in the oil, garnish with lemon slices.

Filled doughnuts

500 g flour, 7 g dry yeast, 100 g sugar, 125 ml milk, 100 g soft butter, 2 eggs, 1 pinch of salt, 2 bags vanilla sugar, 1 tblsp rum, 200 g rosebud jam
Prepare a dough from flour, yeast, sugar, warm milk, butter, eggs, salt, vanilla sugar and let the dough rise.
Roll the dough 1 cm thick, and mark circles with a glass. Put 1 tsp of jam on each circle, cover it with the second dough plate and cut out the circles. Put the balls on a wood surface, cover it with a towel and let it rise for another 30 min. Heat oil to 170 °C.

Fry the doughnuts 3 min. from each side, take it out of the oil and sprinkle it with powder sugar.

Fruits in batter

400 g fresh fruits (e. g. pineapple, apricots, bananas, pears or apples), 150 g wheat flour, 50 g coconut flakes, 1 pinch of salt, 2 tblsp sugar, 150 ml milk, 1 egg
Prepare a smooth batter of flour, coconut flakes, salt, sugar, milk and egg. Leave the dough for about 30 min.
Peel the fruits and cut it into pieces.
Heat the oil to 170 °C. Immerse the fruit pieces into the batter and fry them until they become golden. Sprinkle with icing sugar and serve pure or with vanilla sauce or ice cream.

Doughnuts

¼ l milk, 100 g butter, 2 tblsp sugar, 2 bags of vanilla sugar, 1 pinch of salt, 150 g flour, 4 eggs
Cook milk with grease, sugar, vanilla sugar and salt on the stove. Add the flour and stir until the dough loosens from the bottom. Let the dough cool down. Then add one egg after the other. Fill the dough into a piping bag, and spray circles on a baking paper.
Heat oil to 170 °C. Let the doughnuts slide into the grease and bake it 2 min. from each side.

Cream cheese doughnuts

100 g soft butter, 150 g sugar, 2 bags vanilla sugar, 4 eggs, 1 pinch of cinnamon, 500 g cream cheese, 250 g flour
Prepare a dough from butter, sugar, vanilla sugar, eggs, cream cheese and flour. Heat the oil to 170 °C. Make small balls by means of a spoon and give them into the hot oil.
Attention: Do not fry too many balls at the same time, as the grease will become foamy.
Bake the balls about 1.5 min. on each side and take them out of grease. Turn in sugar mixed with cinnamon.

REMEDY OF PROBLEMS

If you should have problems with your deep fryer, check first, if the appliances is correctly connected to the receptacle or if the overheat protection has switched off the appliance.
Then check if one of the following cases applies.

Problem	Cause	Remedy
Strong odour	Oil or fat are used	Replace oil or fat.
	Filter is polluted.	Clean filter.
	Frying oil or fat is not heat-resisting.	Do not use any fat- or oil mixtures, only use high-quality, heat-resistant oil.
Vapour is escaping under the lid. Remark: a certain amount of vapour has to escape for safety reasons to avoid overpressure	The lid is not closed correctly. The filter is polluted.	Close lid correctly. Clean the filter.
Oil/fat is overflowing.	The „MAX“ level has been exceeded.	Check the oil quantity!
	Foodstuff was not dry enough.	Dry foodstuff before frying with a towel.
	Frying basket has been dipped in too rapidly.	Lower frying basket slowly and carefully.
	Food quantity has been exceeded.	Reduce the quantity of food to be fried.
Foodstuff does not become crispy.	Temperature too low.	Adjust the temp. setting.
	Frying basket overloaded	Reduce the quantity of the foodstuff to be fried.
	Oil/fat not hot enough.	Temperature control defective, contact our service.
	Oil/fat is used and contains too much water	Replace oil/fat.

Problem	Cause	Remedy
Fat is not heated enough.	Not enough fat in the oil pan.	Read chapter „Operation“, pt. 1-3, filling with fat/oil, and “overheat protection”.
	Oil pan and heating and control panel are not correctly inserted.	Insert the respective parts carefully according to these instructions.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.
Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.
By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58615

SPÉCIFICATION TECHNIQUE



Puissance:	1.200 W, 220–240 V~, 50 Hz
Boîtier/couvercle:	Acier inoxydable, brossé / parts en plastique, noir
Cuve:	Enduite, bon pour les aliments, amovible
Panier:	Métal, bon pour les aliments
Poignée:	Plastique, isolé
Volume:	Max. 1,5 litres, min. 0,9 litres
Quantité :	Env. 500 g de pommes frites
Dimensions L/E/H:	Env. 29,7 x 21,5 x 20,5 cm
Poids:	Env. 2,46 kg
Câble:	Env. 100 cm
Caractéristiques:	Réglage de température haute précision, jusqu'à 190 °C, couvercle avec filtre à charbon actif, case de câble

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réali-

sés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l‘appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l‘appareil uniquement s‘il se trouve dans la position d‘utilisation prévue normalement, qu‘ils sont surveillés ou qu‘ils ont été instruits au niveau de l‘utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l‘appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l‘entretenir.
4. PRUDENCE - Certaines pièces de ce produit peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures ! Soyez très prudent en présence d‘enfants ou de personnes à risques.
5. Les enfants devraient être sous surveillance pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Conserver l'appareil hors de portée des enfants.
7. Branchez cet appareil sur une prise de courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
8. Cet appareil n'est pas prévu pour être opéré par une minuterie ou un interrupteur à distance.
9. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau; protéger également le branchement électrique de l'humidité.
10. Ne jamais nettoyer l'élément de chauffage ou le cordon dans le lave-vaisselle.
11. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire, par exemple :
    - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mise à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, un motel ou un autre type d'hébergement,
    - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
12. Ne jamais toucher l'appareils avec les main humides.
13. Ne jamais l'utiliser sur ou près d'une surface chaude ou métallique.
14. Gardez assez de distances aux objets inflammables comme les rideaux.
15. Placez l'appareil sur une surface plate, solide et sèche.
16. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne dépasse pas la surface de travail étant donné qu‘il y a risque d‘accidents, surtout lorsque des jeunes enfants tirent éventuellement sur le cordon.
17. Ne pas rouler le cordon autour de l'appareil pour éviter des dommages.

18. Evitez tout contact entre le cordon et les parties chaudes de l’appareil.
19. L’appareil est prévu pour l’utilisation à l’intérieur.
20. Les surfaces deviennent chaudes pendant l’usage. Ne toucher que les levier et les boutons de commande.
21. Ne jamais utiliser l’appareil près des objets inflammable comme p.e. des rideaux.
22. Ne pas déplacer l’appareil pendant l’usage pour éviter des lesions par l’huile chaude.
23. N’employez que les accessoires recommandés par le fabricant. L’utilisation d’autres accessoires peut entraîner des dangers et des dommages.
24. Débranchez l’appareil et laissez-le refroidir après l’utilisation, avant de le nettoyer et si il n’est pas utilisé. Ne jamais laisser l’appareil branché sans surveillance.
25. Nettoyez l’appareil chaque fois après l’avoir utilisé.
26. Tous les éléments doivent être bien séchés avant de les rassembler.
27. Contrôlez régulièrement l’état d’usure et de détérioration de la fiche et du câble d’alimentation. En cas de détérioration du câble d’alimentation ou d’autres éléments, veuillez envoyer l’appareil à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer. Des réparations incorrectes peuvent exposer les utilisateurs à de graves dangers et entraîner la perte de la garantie.



N’ouvrez en aucun cas la coque de l’appareil. Risque d‘électrocution.



Attention ! L‘appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement ! Tenir les enfants à distance !
De l’eau, surtout de l’eau gelée, cause des éclaboussures d’huile chaude en entrant en contact avec l’huile.
Baissez donc des aliments humides ou congelés très lentement dans l’huile pour éviter des éclaboussures et pour prévenir l’huile à écumer.
Si l’huile écume fortement, enlevez les aliments et attendez quelques instant avant de les remettre dans l’huile.

CONSIGNÉS DE SÉCURITÉ SPÉCIALES POUR LES FRITTEUSES

1. La friteuse devient très chaude pendant l’utilisation. L‘huile pourrait prendre feu quand elle est surchauffée. Donc il faut être très prudent en utilisant l‘appareil longtemps. Débrancher l’appareil avec la touche «ARRET/ MARCHE» après

avoir fini et tirer la fiche de la prise de courant.
2. Utiliser l'appareil seulement pour frire des aliments selon ces instructions.
3. Les aliments doivent être secs avant de les frire pour éviter des éclaboussures.
4. Ne jamais ajouter de l'eau à l'huile.
5. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans huile dans la cuve.
6. Le niveau d'huile se doit trouver toujours entre MIN et MAX. Ne pas remplir plus d'huile, elle pourrait jaillir – danger!
7. Pendant l'usage de la vapeur peut apparaître. Faites attention à votre visage et vos mains et n'ouvrez le couvercle qu'avec de la prudence.
8. Une bonne ventilation est indispensable pendant l'utilisation.
9. Ne jamais couvrir la friteuse pendant l'usage pour éviter que l'appareil se surchauffe.
10. L'élément de chauffage ou l'appareil entire ne doivent pas être plongé dans l'eau ou un autre liquide. Seulement le radiateur peut être essuyé avec un tissu humide.
11. De l'eau, en particulier de l'eau glacée, produit des éclaboussure en contact avec l'huile chaude. Baissez donc le panier lentement pour éviter les éclaboussure et pour que l'huile ne mousse pas.
12. Si l'huile mousse beaucoup, levez les aliments et attendez quelques instants avant de le baisser de nouveau dans l'huile.

INFORMATION SUR L'UTILISATION DE GRAISSE

1. Nous recommandons de prendre de l'huile résistante aux températures élevées. Si l'huile devient brune après avoir frit, elle ne résiste pas suffisamment aux température hautes. Prendre une autre huile. Ne jamais prendre des mixtures d'huile ou de graisse comme les points d'ébullitions sont différents.
2. Ne jamais mélanger de l'huile usée et fraîche.
3. Remplissez la cuve avec de l'huile jusqu'à un niveau entre MIN et MAX.
4. En utilisant de la graisse solide, couper la graisse en morceaux de 2 cm. Remplir assez de graisse dans la. Tourner le sélecteur de température à 140 °C et mettre l'appareil en marche. Ajouter les autres cubes peu à peu pour obtenir un nivevau entre MIN et MAX. Cette sorte de graisse redevient solide après être refroidie.
5. Ne jamais surchauffer l'huile, comme les surface des aliments s'encroûtent et l'intérieur n'est pas bien cuit.
6. Les aliments doivent flotter dans l'huile, donc ne jamais mettre trop d'aliments en même temps dans l'huile. L'huile se refroidit trop et les aliments absorbent trop d'huile.
7. Remplacez l'huile régulièrement. L'huile usée diminue le bon goût de vos aliments. Déposez l'huile usée avec soin selon les préscriptions municipaux.
8. Si vous voulez prendre l'huile plusieures fois, laissez-le refroidir avant de le passer par un tamis fin dans un autre recipient. Conserver le recipient fermé au frais. L'huile non filtrée périt vite.

PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlever tous les éléments comme le couvercle, le panier, la poignée, etc. Enlever les matériaux d‘emballage.
2. Enlever le filtre à charbon actif.
3. Nettoyer le couvercle, la cuve, le panier, la poignée et le boîtier dans l’eau chaude avec un peu de détergent et les sécher soigneusement.
4. Placer le boîtier sur une surface plate, solide et sèche.
5. Placer la cuve dans le boîtier.
6. Pliez la poignée du panier à l’extérieure. Il faut s’enclencher.
7. Mettez la fiche dans une prise de courant.

UTILISATION

1. Assurez-vous que la friteuse est mise hors marche.
2. Remplir l‘huile jusqu’au niveau prévue (entre MIN et MAX).
3. Tourner le sélecteur de température dans la position désirée et mettre l’appareil en marche. La lampe de contrôle s’allume.
4. En utilisant de la graisse solide, couper la graisse en morceaux de 2 cm. Remplir assez de graisse dans la cuve pour couvrir l’élément de chauffage. Tourner le sélecteur de température à 140°C et mettre l’appareil en marche. Ajouter les autres cubes pour obtenir un niveau entre MIN et MAX. Cette sorte de graisse redevient solide.
5. Pendant que l’appareil chauffe, la lampe de contrôle s‘allume. Quand la température nécessaire est obtenue, la lampe s’éteint. L’appareil est équipé d’un thermostat pour contrôler la température. Le chauffage s’allume et s’éteint en intervalles, ainsi que la lampe de contrôle. Pour obtenir des résultats optimaux, ne pas mettre les aliments dans l’huile avant que la température nécessaire est obtenue et la lampe s’éteint.
6. Mettre les aliments dans le panier et baisser le panier lentement dans l’huile. Si vous désirez des aliments croustillants, frire sans couvercle. Aussitôt que la température tombe et la lampe de contrôle verte s’éteint lever les aliments et attendre jusqu’à ce que la température nécessaire est obtenu de nouveau. Puis continuer à frire.



ATTENTION:
Faites attention aux éclaboussures d’huile chaude! L‘appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement !

7. Les aliments congelés contiennent plus d’eau que les aliments frais et causent donc plus d’éclaboussures en les trempant dans l’huile chaude.
8. Ne pas laisser les aliments frits trop longtemps dans la position d’égoutter. La vapeur ramollit les aliments.
9. Débrancher l’appareil après l‘utilisation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**Tourner le thermostat à 0 et débrancher l'
appareil avant de le nettoyer.**



Laisser refroidir l'appareil complètement.

1. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
2. Enlever le couvercle et le panier.
3. Laisser refroidir l'huile. Enlever la cuve avec les mains. Si vous avez l'intention de garder l'huile pour l'utiliser encore, passer l'huile par un tamis fin. On peut garder la graisse au frigidaire dans la cuve bien fermé avec le couvercle. Pour réutiliser de la graisse solide, la chauffer sur le four jusqu'à ce qu'elle est assez liquide pour placer la résistance.
4. Essuyer l'appareil avec un chiffon humide. Ne pas prendre des détergents caustiques ou abrasives pour la cuve émaillé comme la surface pourrait être endommagée. Bien sécher.
5. Tous les éléments amovibles peuvent être nettoyés dans l'eau chaude ou. Au cas d'encroûtement faire tremper les éléments dans l'eau chaude.
6. Pour ranger la friteuse enlever la poignée du panier.
7. Lorsque l'éfficacité du filtre à charbon actif diminue, le remplacer.
8. Bien sécher tous les éléments. Remettre le filtre dans le couvercle et monter le couvercle.
9. Nettoyer l'appareil régulièrement pour une vie utile plus longue.
10. Assembler l'appareil comme décrit dans le chapitre „Première utilisation“.

TABELLE DES TEMPS DE FRITURE

Les temps suivants sont des temps approximatifs qui doivent être modifié suite à la taille, la quantité et le volume des aliments. Au cas des aliments congelés, relever la température par 10 °C. Veuillez aussi suivre les instructions des fabricants des aliments.

Pour votre santé nous recommandons de laisser les aliment congelés dégeler un peu avant de les frire et de ne pas les frire avec plus 175 °C. Pour réduire la production l'amide acrylique. La température maximale de l'huile ne doit jamais être plus de 175 °C.

Viande, volailles

Les aliments	Temp.	Min. ca.
Saucisse frite	175 °C	3
Boulettes	175 °C	3-4
Côtelette, panée	170 °C	5-6
Escalope, non panée	175 °C	2-3
Escalope, pané	170 °C	5
Cordon bleu	160 °C	8-10
Foie, fariné	170 °C	2-3
Foie de volaille, pané	170 °C	3
Cuisses de poulet	170 °C	15
Escalope de poulet pané	170 °C	2-3
Cailles	175 °C	4
Poulet frit en morceaux	170 °C	17
Saucisse, tranches épaisses	175 °C	2-3

Poissons

Les aliments	Temp.	Min. ca.
Crevettes	175 °C	1-2
Langoustines	175 °C	5
Filet de poisson, fariné	175 °C	4
Filet de poisson, pané	170 °C	6
Filet de poisson en pâte	170 °C	7
Bâtons de poisson	160 °C	5-8
Plie, fariné	175 °C	8-10
Carpe, petit, fariné, en 4 morceaux	175 °C	8-10
Truite, farinée	170 °C	5
Truite, panée	170 °C	6
Filet de hareng	170 °C	3

Légumes

Les aliments	Temp.	Min. ca.
Carottes, en petits morceaux	170 °C	4-6
Poireau, en cercles	170 °C	2-3
Oignon en cercles, fariné	170 °C	3
Haricots, 10 min. précuits	170 °C	2
Champignons, pané	170 °C	3
Chou-fleur coupé, pané,	160 °C	4
Chou-rave, en petits morceaux	170 °C	2-3
Courgettes, pané, en tranches de 1 cm	170 °C	3
Brocoli en morceaux 5 min. précuits	170 °C	2
Pommes frites, congelées, max. 800 g	175 °C	4
Pommes frites, fraîches, max. 1 kg: frire rapid-ement enlever et attendre que l'huile réchauffe,puis frire complètement	175 °C	4
Croquettes d'une pâte fraîche	175 °C	2-3
Croquettes, congelées	175 °C	6-8
Herbes en pâte	175 °C	1-2

Pâtisseries / Casse-croûtes

Les aliments	Temp.	Min. ca.
Beignets, par côté	175 °C	3
Beignets au fromage blanc	175 °C	1,5
Camembert, pané	175 °C	2

RECETTES

Les recettes sont prévues pour 4 personnes.

Croquettes de pommes de terres

700 g de pommes de terres cuites, 70 g de fa-ri-ne, 1 oeuf, 2 grande cuillère de persil haché, 1 grande cuillère de ciboulette, 100 g de fromage râpé, 1 grandee cuillère de graines de tournesol ou de courge, sel et poivre
Presser les pommes de terre dans une presse. Mélanger avec la farine, l'oeuf, le persil, les ciboulettes, le fromage, le graines de tournesol ou de courge, le poivre et le sel et former des petites croquettes.
Chauffer l'huile à 170 °C et faire frire les croquettes pour 4-5 min.

Escaloppe à la Milanaise

4 escaloppes de porc, sel, poivre, paprika, 2 oeufs, 6 grandes cuillères de Parmesan, 2 grande cuillère de farine, un peu de lait, noix muscat
Assaissonez les escaloppes de sel, poivre et paprika.
Preparer une pâte des autres ingrédients.
Chauffer l'huile à 170 °C. Tourner les escaloppes dans cette pâte et les faire frire pour 6 min.

Poireau au lardons

2 tiges de poireau, 100 g de lardons
Couper le poireau en morceaux de 5 cm.
Enrouler chaque morceaux dans une tranche de lardon, faire frire dans l'huile.

Croquettes de carrotes

400 g de carottes râpées, 3 oeufs, 3-4 grandes cuillères de farine, 2 grande cuillère de cerfeuil haché, sel, poivre, 1 pinceau de noix muscat, 1 pinceau de sucre
Preparer une pâte solide de tous les ingrédients et assaissoner la pâte.
Couper des petits morceaux à l'aide d'une cuillère et frire dans l' huile.

Boules aux crevettes

500 g de crevettes hachées, 6 marrons (conservé), 100 g de lard, poivre, 1 pinceau de sucre, 2 petite cuillère de fécule, 1 blanc d'oeuf, 1 gousse d'ail, 1 tranche de pain blanc, 150 g de chapelure
Hacher les crevettes, les marrons, le lard, l'ail et le pain avec un couteau. Ajouter le poivre, le sel, 1 petite cuillère d'huile et le blanc d'oeuf, faire reposer pour 30 min. au frigidaire. Preparer des petites boules et les tourner dans la chapelure.
Chauffer l'huile à 160 °C. Frire les boules en les tournant.

Fines herbes en pâte au vin

3 petits oeufs, 1/8 l de vin blanc, 125 g de farine, 1 pinceau de sel, 1 pinceau de sucre, 1 grande cuillère de rhum, 1 bouquet de persil, 1 bouquet de sauge
Battre les oeufs avec le vin. Ajouter la farine, le sel et le sucre. Laisser repose la pâte pour 30 min., puis ajouter le rhum.
Chauffer l'huile à 170 °C. Mettre les herbes lavées et séchées dans la pâte, puis frire dans l'huile pour 2-3 min.
Tip: Cette pâte est aussi délicieuse pour les fleurs de courgettes en pâte (enlever le pistil) ou pour les légumes comme des tranches de courgettes, le céleri, les champignons, les petites carottes etc. Precuire les légumes dures comme le chou-fleur ou le broccoli.

Sandre au citron

4 filets de sandre de 200 g, jus de 1 citron, sel et poivre, 100 g de farine, 1 oeuf battu, 100 g de chapelure, 1 grandee cuillère de zestes de

citron, 2 grandes cuillères de citronelle hachée, 2 citrons
Laver les filets sous l'eau froide coulante et les sécher. Napper de jus de citron.
Assaissoner le poisson avec sel et poivre, le tourner dans la farine, puis dans l'oeuf.
Mélanger la chapelure avec les zestes de citron et la citronelle et paner les filets dans cette chapelure.
Frire les filets pour 10 min. environ dans l'huile, servir avec des tranches de citron.

Beignets fourrées

500 g de farine, 1 sachet (7 g) de levure sec, 100 g sucre, 125 ml de lait, 100 g de beurre mou, 2 oeufs, 1 pinceau de sel, 1 sachet de sucre à la vanille, 1 grande cuillère de rhum, 200 g de confiture aux fruits d'églantier
Preparer une pâte de farine, levure, sucre, lait chaude, beurre, oeufs, sel, sucre à la vanille et laisser gonfler la pâte.
Rouler la pâte à une épaisseur de 1 cm et marquer des cercles à l'aide d'un verre. Placer une petite cuillère de confiture au milieu de chaque cercle. Couvrir avec la deuxième portion de pâte roulé et couper les beignets en bien pressant les bords. Faire gonfler pour 30 min.
Chauffer l'huile à 170 °C. Frire les beignets 3 min. de chaque côté, les enlever et saupoudrer de sucre en poudre.

Fruits en beignet

400 g de fruits fraîches (ananas, abricots, bananes, poires ou pommes), 150 g de farine, 50 g de flocons de coco, 1 pinceau de sel, 2 grandes cuillère de sucre, 150 ml de lait, 2 oeufs
Preparer une pâte souple de farine, flocons de coco, sel, sucre, lait et oeuf. Faire reposer la pâte pour 30 min.
Peler les fruits et couper en morceaux.
Chauffer l'huile à 170 °C. Napper les fruits de pâte et faire frire dans l'huile. Saupoudrer de sucre en poudre et servir avec de la sauce à la vanille ou de la glace.

Beignets de pâte à choux

1/4 l de lait, 100 g de beurre, 2 grandes cuillères de sucre, 1 sachet de sucre à la vanille, 1 pinceau de sel, 150 g de farine, 4 oeufs
Faire cuire le lait avec le beurre, le sucre, le sucre à la vanille et le sel sur le four. Ajouter la farine et malaxer jusqu'à ce que la pâte se se détache de la casserolle. Laisser refroidir la pâte un peu.
Ajouter les oeufs l'un après l'autre. Remplir la pâte dans une poche à douille et faire des cercles sur un papier sulfurisé. Chauffer l'huile à 170 °C. Faire glisser les beignets dans l'huile et frire 2 min. de chaque côté.

Beignets au fromage blanc

100 g de beurre mou, 150 g de sucre, 2 sachets de sucre vanille, 4 oeufs, 1 pincée de canelle, 500 g de fromage blanc, 250 g de farine

Preparer une pâte de beurre, sucre, sucre à la vanille, oeufs, fromage blanc et farine.
Chauffer l'huile à 170 °C. Préparer des petites boules à l'aide d'une cuillère et les laisser frire dans l'huile chaude.
Attention: Ne pas frire trop de beignets en même temps. Frire les boules pour 1.5 min. de chaque côté et les enlever. Rouler dans une mixture de sucre et de canelle.

ELIMINATION DE PROBLÈMES

Si vous avez des problèmes avec votre friteuse, assurez-vous d'abord, que l'appareil est correctement branché et que la protection contre surchauffe n'est pas activée.
Puis veuillez examiner votre problème selon la tabelle suivante:

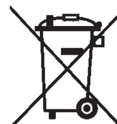
Problème	Cause	Mesure
Odeur forte	L'huile ou la graisse sont usées.	Remplacer l'huile ou la graisse.
	Le filtre est sali.	Nettoyer le filtre.
	L'huile ou la graisse ne sont pas suffisamment résistantes à la chaleur.	Ne pas prendre des mixtures d'huile, prendre de l'huile de haute qualité et résistante à la chaleur.
De la vapeur s'enfuit. Remarque: une certaine quantité de vapeur doit s'enfuir pour éviter une surpression.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Fermer le couvercle correcte-ment.
	Le filtre est salé.	Nettoyez le filtre.
L'huile/la graisse déborde.	Le niveau „MAX" a été dépassé.	Contrôlez le niveau d'huile!
	Les aliments ne sont pas secs.	Sécher les aliments avant de les frire.
	Le panier a été plongée trop vite dans l'huile.	Plonger le panier lentement.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Réduire la quantité d'aliments à frire.
Les aliments ne deviennent pas croustillants.	La température est trop basse.	Ajuster la température.
	Le panier est surchargée.	Réduire la quantité d'aliments.
	L'huile/la graisse n'est as assez chaude.	Le contrôle de température peut être en défaut, contacter notre service.
	L'huile/la graisse est usée et contient trop d'eau.	Remplacer l'huile/la graisse.

La graisse ne se chauffe pas assez.	Il n'y a pas assez de graisse dans la cuve.	Lire chapitre „Utilisation“,.pt. 1-3, remplir d‘huile, et «protection contre surchauffe ».
	La cuve et l'élément de chauffage ne sont pas correctement installés.	Installez les éléments en question soigneusement selon le mode d'emploi.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58615

TECHNISCHE GEGEVENS



Vermogen:	1.200 W, 220–240 V~, 50 Hz
Behuizing / deksel:	Edelstaal geborsteld / kunststof zwart
Vetreservoir:	Aluminium, met anti-aanbaklaag, uitneembaar
Filter:	Actieve-koolfilter, verwisselbaar
Frituurmand:	Metaal
Handvat:	Kunststof, thermisch geïsoleerd
Inhoud:	Hoeveelheid vet max. 1,5 liter / min. 0,9 liter
Vulvolume:	500 g patates frites (2 porties)
Grootte:	(b/d/h) ca. 29,7 x 21,5 x 20,5 cm
Gewicht:	Ca. 2,46 kg
Snoerlengte:	Ca. 100 cm, vast gemonteerd
Uitrusting:	Traploze temperatuurregeling tot 190°C, deksel met kijkglas en actieve-koolfilter, controlelampje

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen heb-

ben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.
4. LET OP - Delen van dit product kunnen heel heet worden en verbrandingen veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
5. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
6. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
7. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
8. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
9. Dompel het apparaat of het snoer in geen geval in water of andere vloeistoffen.
10. Het verwarmingselement en het snoer mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd.
11. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
12. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
    - in privé pensions of vakantiewoningen.
13. Plaats het apparaat om redenen van veiligheid nooit op hete oppervlakken, op een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
14. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
15. Gebruik de friteuse steeds op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.

16. Let erop dat het snoer niet over het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongelukken kan leiden, bijv. als kleine kinderen er aan trekken.
17. Wikkel het snoer niet rond het apparaat om schade aan het snoer te vermijden.
18. Zorg ervoor dat het snoer niet met de hete componenten van het apparaat in contact komt.
19. Gebruik de friteuse uitsluitend in binnen-ruimten.
20. De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik heet, gebruik daarom uitsluitend het thermisch geïsoleerde hand-vat en de bedieningsknoppen.
21. Gebruik het toestel nooit in de nabijheid van brandbare materialen zoals bijv. gordijnen.
22. Beweeg het apparaat niet zolang dit in bedrijf is om verwondingen te voorkomen.
23. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt om schade te voorkomen.
24. Na gebruik en voor het reinigen de netstekker uit het stopcontact trekken. Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer de netstekker zich in het stopcontact bevindt.
25. Reinig het apparaat na elk gebruik.
26. Alle componenten, vooral het uitneembare frituurreservoir, moeten volledig gedroogd zijn, voordat ze weer in elkaar kunnen worden gezet.
27. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat of het snoer in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.



Attentie!

Het apparaat is tijdens en na het gebruik heel heet! Houd kinderen uit de buurt van het apparaat!

Water, vooral gevroren water spettert bij het indompelen van de levensmiddelen in het hete frituurvet.Voechtige of diepgevroren levensmiddelen langzaam en behoedzaam in het frituurvet dompelen omdat het vet niet spettert of opbruist.

Wanneer het vet opbruist, de levensmiddelen eruit nemen, elke minuten wachten en weer in het hete vet dompelen.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

SPECIALE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR FRITEUSEN




1. De friteuse wordt tijdens het gebruik zeer heet. Olie en andere frituurvetten kunnen bij oververhitting in brand raken. Daarom dient bij langdurig gebruik zeer voorzichtig te werk te worden gegaan. Zodra het te frituren product kant-en-klaar bereid is en de friteuse niet meer benodigd wordt, schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het frituren van gerechten volgens deze gebruiksaanwijzing. Frituur alleen hiervoor geschikte levensmiddelen.
3. Zorg ervoor dat het te frituren product zo droog mogelijk is.
4. Doe nooit water in het frituurvet.
5. Schakel het apparaat nooit in wanneer er geen frituurvet opgevuld is, om schade aan het verwarmingselement te voorkomen.
6. Zorg ervoor dat het peil van het frituurvet zich tussen de minimum- en maximummarkering bevindt. Vul in geen geval meer frituurvet op omdat er heet vet naar buiten kan spatten – risico op letsel!
7. Bij het frituren kan hete damp ontstaan, houd daarom gezicht en handen op een veilige afstand en wees bijzonder voorzichtig bij het openen van de friteuse.
8. Zorg voor een goede ventilatie van het vertrek tijdens het frituren.
9. Dek de friteuse tijdens het gebruik nooit af om een oververhitting van het apparaat te voorkomen.
10. Het bedieningselement in het geheel mag niet met water of een andere vloeistof in contact komen of hierin ondergedompeld worden. Alleen de vast met het bedieningselement verbonden verwarmingsspiraal, d.w.z. componenten die tijdens het bedrijf met olie in aanraking komen, kunnen met een vochtige doek worden schoongemaakt.
11. Water, ook bevroren water, in verbinding met hete olie veroorzaakt spetters.
12. Vochtige of diepgevroren levensmiddelen daarom langzaam en behoedzaam in het hete frituurvet dompelen opdat het vet niet spettert of opbruist.
13. Wanneer het vet opbruist, de levensmiddelen eruit nemen, een moment wachten en weer in het hete vet dompelen.

NUTTIGE INFORMATIE OVER VET

1. Wij adviseren om voor het frituren gebruik te maken van hittebestendige, vloeibare olie. Wanneer de olie of het vet na het frituren bruinachtig wordt, is het niet hittebestendig. Gebruik dan een andere soort. Meng nooit verschillende olie- en vetsoorten met elkaar, omdat het kookpunt van de vetten zeer verschillend is.
2. Meng nooit oud en nieuw vet met elkaar.
3. Bij gebruik van olie, dit tot aan de vereiste hoogte opvullen (tussen de markeringen MIN en MAX).

4. Bij het gebruik van vast frituurvet dit in kleine blokjes snijden. Vul voldoende vetblokjes in tot aan de markering MAX, stel het apparaat in op ca. 140 °C. Wanneer het vet gesmolten is, zoveel vetblokjes toevoegen totdat het vetpeil tussen MIN en MAX ligt. Na het afkoelen van het apparaat wordt dit vet vast.
5. Vet nooit oververhitten, omdat anders het oppervlak van het te frituren product een korst krijgt en van binnen niet gaar wordt.
6. Het te frituren product moet in het vet zwemmen, daarom nooit te veel producten op een keer invullen. Is de hoeveelheid te groot koelt het vet te sterk af en het te frituren product zuigt zich vol met vet.
7. Vervang gebruikt frituurvet regelmatig. Gebruikt frituurvet beïnvloedt nadelig de goede smaak van het te frituren product. Verwijder gebruikte olie of gebruikt vet milieuvriendelijk volgens de plaatselijke voorschriften voor het afvoeren van afval.
8. Laat het frituurvet, voor zover u het opnieuw wilt gebruiken, eerst iets afkoelen en giet het vet dan, voordat dit weer hard wordt, door een met keuken- of filterpapier bedekte zeef in een andere bak. U kunt het vet dan in een gesloten bak in de koelkast bewaren. Niet gefilterd vet bederft snel.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Deksel, mand, handgreep en ander toebehoren er uitnemen en alle verpakkings-materialen verwijderen.
2. Neem het actieve-koolfilter uit het deksel.
3. Deksel, binnenreservoir, mand en handgreep in een warm zeepsopje reinigen en grondig afdrogen.
4. Filter weer inzetten en deksel in het apparaat inzetten.
5. Behuizing op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond plaatsen.
6. Het binnenreservoir aanbrengen totdat dit op de kant van de behuizing ligt.
7. De klapbare handgreep van de frituurmand in de passende houder aan de binnenzijde van de frituurmand plaatsen en naar buiten klappen totdat de handgreep vergrendelt.
8. Stekker in een stopcontact volgens typeplaatje steken.

BEDIENING

1. Overtuigt u er zich van dat de thermostaat uitgeschakeld is.
2. Olie tot aan de vereiste hoogte opvullen (tussen de markeringen MIN en MAX).
3. Temperatuurkeuzeschakelaar op de gewenste temperatuur instellen. Het verwarmingsproces begint. Het controlelampje gaat branden.
4. Wij adviseren om het frituurvet in kleine blokjes met een grootte van ca. 2 cm te snijden. Laat het vet eerst op een lage temperatuur (ca. 140 °C) smelten. Daarna kunt u het vet op de telkens benodigde temperatuur verwarmen.
5. Tijdens het verhitten brandt het controlelampje. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het lampje uit. Het apparaat is met een thermostaat voor het regelen van de temperatuur uitgerust. De verwarming van het apparaat wordt in intervallen

in- en uitgeschakeld. Dienovereenkomstig schakelt het controlelampje tijdens de verhittingsfases in en bij het bereiken van de ingestelde temperatuur uit. Om optimale frituurresultaten te behalen, dient u het te frituren product pas dan in te vullen wanneer de juiste temperatuur bereikt is en het controlelampje uit gaat.

6. Plaats het te frituren product in de mand en laat deze langzaam in het frituurvet zakken. Wanneer het te frituren product bijzonder knappend dient te worden, dient er zonder deksel te worden gefrituurd. Zodra de temperatuur daalt en het controlelampje weer wordt ingeschakeld het te frituren product uit het vet nemen en wachten totdat de noodzakelijke temperatuur weer bereikt is; vervolgens het te frituren product er weer indompelen en het frituren voltooien.



PAS OP:
Op oliespetters letten! Het apparaat is tijdens en na het gebruik heel heet!

7. Diepgevroren levensmiddelen bevatten meer water en spetteren bij het indompelen in het hete frituurvet.
8. Laat kant-en-klaar gefrituurde gerechten niet te lang in de afdruipstand staan, de opstijgende damp maakt het gefrituurde product dan weer week.
9. Na het gebruik steeds de stekker uit het stopcontact trekken.

REINIGING EN ONDERHOUD



Na gebruik en vóór het reinigen de temperatuurregelaar op 0 zetten en de stekker uit het stopcontact trekken.



Het apparaat volledig laten afkoelen.

1. Het apparaat mag in geen geval in water worden gedompeld of met water in aanraking komen.
2. Deksel er afnemen en frituurmand er uitnemen.
3. Laat het frituurvet iets afkoelen. Neem dan het vetreservoir uit het apparaat en giet het vet, voordat dit weer hard wordt, door een met keukenpapier bedekte zeef. U kunt het vet in de koelkast bewaren een meerdere malen gebruiken.
4. Veeg het apparaat van binnen en buiten met een vochtige doek met een beetje afwasmiddel af en wis met een vochtige doek met schoon water na. Gebruik geen scherpe of schurende poetsmiddelen. Let erop dat geen water de basis binnendringen kan. Droog het apparaat goed af.
5. De frituurmand, het vetreservoir alsmede het deksel kunnen in warm water met een mild afwasmiddel worden schoon gemaakt. Neem van tevoren het actieve-koolfilter uit het aparaat. Dit kan niet worden gewassen.
6. Voor ruimtebesparende opberging kan de handgreep van de frituurmand eraf worden genomen.
7. Als de filtrerende werking van het vetfilter aanmerkelijk minder wordt, moet het filter door een nieuw filter worden vervangen. Het filter is bij onze klantendienst verkrijgbaar.
8. Alle componenten grondig drogen. Dan het actieve-koolfilter en de afdekking weer in het deksel plaatsen, deksel, vetreservoir en frituurmand weer in het apparaat zetten.
9. Door een regelmatige reiniging wordt de levensduur van het apparaat aanzienlijk verlengd.
10. Bewaar het apparaat op een droge en tegen stof beschermde plaats.

TABEL VAN DE FRITUURTIJDEN

De in de navolgende tabel genoemde tijden zijn slechts richtwaarden. Ze kunnen afhankelijk van het te frituren product, de hoeveelheid en het volume veranderen. Bij diepgevroren levensmiddelen dient u de temperatuur met 10 °C hoger in te stellen dan in de tabel vermeld is. Gelieve ook rekening te houden met de instructies van de fabrikant op de verpakking van het diepvriesproduct.
Ter bescherming van uw gezondheid raden wij aan om diepgevroren levensmiddelen eerst iets te ontdooien en dan bij max. 175 °C te frituren. Om het ontstaan van acrylamide te beperken, de olie voor het frituren principieel niet boven 175 °C verhitten.

Vlees, gevogelte

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Braadworst	175 °C	3
Gehacktballen/Vleesballen	175 °C	3-4
Karbonaden gepaneerd	170 °C	5-6
Schnitzel, ongepaneerd	175 °C	2-3
Schnitzel, gepaneerd	170 °C	5
Kordon bleu	160 °C	8-10
Lever, met meel bestrooid	170 °C	2-3
Kippelever, gepaneerd	170 °C	3
Kippepoten	170 °C	15
Kipschnitzel, gepaneerd	170 °C	2-3
Kwartel	175 °C	4
Bakhaantjes, gepaneerd in 4 stukken	170 °C	17
Vlees- en leverkaas, dikke plakken	175 °C	2-3

Vis

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Garnalen	175 °C	1-2
Reuzengarnalen	175 °C	5
Visfilet, met meel bestr,	175 °C	4

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Visfilet, gepaneerd	170 °C	6
Visfilet in bakdeeg	170 °C	7
Vissticks	160 °C	5-8
Schol, met meel bestrooid	175 °C	8-10
Karper, klein, met meel bestrooid, in 4 stukken	175 °C	8-10
Forel, met meel bestrooid	170 °C	5
Forel, gepaneerd	170 °C	6
Haringfilet	170 °C	3
inktvisringen, met meel bestr.		

Groente

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Wortels in dunne stiftjes	170 °C	4-6
Pprei in ringen	170 °C	2-3
Uienringen, met meel bestrooid	170 °C	3
Bonen 10 min. voorgegaard	170 °C	2
Champignons, gepaneerd	170 °C	3
Bloemkoolstronkjes, gepaneerd	160 °C	4
Koolrabi in dunne stiftjes	170 °C	2-3
Courgettes, gepaneerd, 1 cm dikke schijfjes	170 °C	3
Broccolistronkjes 5 min. voorgegaard	170 °C	2
Patates frites, diepgekoeld, max. 800 g	175 °C	4

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Patates frites, vers, max. 1 kg: blancheren, vervolgens er uitnemen en wachten totdat de olie weer heet is, dan frituren	175 °C	4
Kroketten van kartoffeldeeg	175 °C	2-3
Kroketten, diepgekoeld	175 °C	6-8
Kruiden in uitbakdeeg	175 °C	1-2

Koekjes / Snacks

Te frituren product	Temp.	Min. ca.
Berlijnse bol, oliebollen, per kant	175 °C	3
Kwarkbolletjes, per kant	175 °C	1,5
Spritskoeken, per kant	175 °C	2
Camembert, gepaneerd	157 °C	2

RECEPTEN

De volgende recepten zijn telkens voor 4 personen.

Aardappelballetjes

700 g gekookte aardappelen, 70 g meel, 2 eieren, 2 EL fijngehakte peterselie, 2 TL bieslook, 100 g grof geraspte Emmentaler kaas, 2 TL pompoenpitten of zonnebloempitten, zout en peper
De aardappelen door de aardappelpers drukken en met meel, ei, peterselie, bieslook, kaas, pompoenpitten, zonnebloempitten, peper en zout tot een deeg kneden. Balletjes vormen.
De olie op 170 °C verhitten en de balletjes vervolgens 4-5 min. frituren, totdat ze knapperig zijn.

Garnalenvlees-Balletjes

500 g garnalenvlees, 6 waterkastanjes (blik, of eetbare kastanjes), 100 g bacon (ontbijtspek), peper, 1 snufje suiker, 2 TL zetmeel, 1 eiwit, 1 teentje knoflook, 1 plakje toastbrood, 150 g broodkruimels

Garnalenvlees, kastanjes, spek, knoflook en toastbrood met een mes of de ESGE Zauberstab® fijnhakken. Peper, zout, 1 TL olie en eiwit er doorroeren, 30 min. op een koele plaats laten zwellen. Vervolgens kleine balletjes vormen, in broodkruimels rollen. De olie op 160 °C verhitten. De balletjes hierin portiegewijs al draaiende goudbruin frituren.

Spekprei

2 prei, 100 g ontbijtspek in plakjes
De prei in 5 cm lange stukken snijden.
Met elk een plakje spek omwikkelen, met tandenstokers vaststeken en in heet frituurvet drijvend uitbakken.

Wortelrösti

400 g geraspte worteltjes, 3 eieren, 4 EL meel, 2 EL kervel, gehakt, zout, peper, 1 snufje nootmuskaat, 1 snufje suiker

De ingrediënten tot een stevige deeg verwerken en pittig op smaak brengen. Met een lepel stukjes afsteken en in heet vet drijvend uitbakken.

Schnitzel à la Milanaise

4 varkensschnitzel, zout, peper, paprikapoeder, 2 eieren, 6 EL Parmezaanse kaas, 2 EL meel, een beetje melk, nootmuskaat
De schnitzels met zout, peper en paprika kruiden.
Van ei, meel, kaas, melk, zout, peper en nootmuskaat een uitbakdeeg vervaardigen.
De olie/ het frituurvet op 190 °C verhitten. De schnitzels in het uitbakdeeg omdraaien en ca. 6 min. in het vet drijvend bakken.

Kruiden in wijndeeg

3 eieren, 1/8 l witte wijn, 125 g meel, 1 snufje zout, 1 snufje suiker, 1 EL rum, 1 bosje gladde of kroese peterselie, 1 bosje salie-bladeren
Eieren met wijn in een schaal kloppen totdat er schuim ontstaat, bijv. met de ESGE Zauberstab®.
Meel, zout en suiker er doorroeren. Het deeg 30 min. laten opzwellen, vervolgens de rum er doorroeren. De olie in de friteuse op 170 °C verhitten. Ge-wassen, afgedroogde kruiden door het uitbak-deeg halen en drijvend 2-3 min. lang bakken. Op keukenpapier laten afdruipen.

Fritto Misto

4 gambastaarten, geschild, 200 g inktvisringen, gekookt, 400 g vlees van jakobsschelpen, 8 keukenklare sardines, sap van 2 citroenen, enkele druppels worcestersaus, 1 kleine varkensfilet, 2 EL vruchtenazijn, 2 EL sojasaus, 2 EL honing, 1 TL tijm, 4 middelgrote wortels, 1 rode paprika, in blokjes, 1 courgette in schijfjes, 300 g meel, 2 eieren, 1/4 l groentenat, 1 snufje zout, 2 EL gehakte peterselie
De gambastaarten, de inktvisringen, de jakobsschelpen en de sardinen in een schotel doen, met citroensap en worcestersaus bedruppelen en minstens 2 uur marineren. De varkensfilet in schijven snijden. De vrucht-enazijn met de sojasaus, de honing en de tijm vermengen, over de filets geven en eveneens 2 uur marineren. De wortels schillen en met de overige groente gereed zetten.
Van meel, eieren en groentenat een glad deeg maken, met zout en peterselie kruiden.
Alle ingrediënten door het deeg trekken en drijvend in het vet goudbruin bakken, er uit nemen en op keukenpapier laten afdruipen.

Citroensnoekbaars

4 snoekbaarsfilets à 200 g, sap van 1 citroen, zout, peper, 100 g meel, 2 eieren, geklopt, 100 g broodkruimels, 1 EL geraspte schil van een onbehandelde citroen, 2 EL gehakte citroen-melisse, 2 citroen
De snoekbaarsfilets onder stromend water afwassen en droogbedden. Met citroensap bedruipen. De filets zouten, peperen, in meel en ei draaien.
De broodkruimels met de citroenschil en de citroenmelisse mengen en de snoekbaarsfilets hiermee paneren.
De snoekbaarsfilets ca. 10 min. in vet drijvend uitbakken, er uitnemen en met citroenschijfjes garneren.

Fruit in deegmantel

400 g vers fruit (bijv. ananas, gehalveerde abrikozen, bananen, peren of appels), 150 g tarwebloem, 50 g kokosvlokjes, 1 snufje zout, 2 EL suiker, 150 ml melk, 2 eieren

Uit meel, kokosvlokjes, zout, suiker, melk en ei een glad deeg bereiden en dit ca. 30 min. laten staan.
Fruit schillen, in hapklare stukjes verdelen.
De olie op 180 °C verhitten. Fruit in het deeg dompelen en portiegewijs goudbruin frituren. Poedersuiker er overheen strooien en puur of met vanillesaus/-eis serveren.

Kwarkkegeltjes

100 g zachte boter, 150 g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 4 eieren, 1 mespunt kaneel, 500 g magere kwark, 250 g meel

Boter, suiker, vanillesuiker, eieren, kwark en meel tot een stevig deeg verwerken.

De olie op 180 °C verhitten. Met een eetlepel nokken van het deeg afsteken en in de hete olie doen.

Pas op: Niet te veel nokken in één keer er indoen, omdat het vet sterk schuimt.

De nokken per kant ca. 1,5 min. bakken en met een schuimspaan uit het vet nemen. In kaneelsuiker omwentelen.

Oliebollen

500 g meel, 1 pakje (7 g) droge gist, 100 g suiker, 125 ml melk, 100 g zachte boter, 2 eieren, 1 snufje zout, 1 pakje vanillesuiker, 1 EL rum, 200 g rozebotteljam

Van meel, gist, suiker, lauwe melk, boter, eieren, zout, vanillesuiker en rum een deeg, bijv. in de UNOLD® Backmeister kneden en laten rijzen totdat het deeg dubbel zo groot is.

Het deeg op een met meel bestrooide plank vingerdik uitrollen en met een glas op de helft van het deeg cirkels indrukken. Op iedere cirkel 1 TL confiture plaatsen, de tweede deegplaat er overheen leggen, om de jamdotjes heen deeg vast aandrukken, de cirkels geheel uitsteken, op een met meel bestrooide plank leggen, met een doek afgedekt 30 min. laten rijzen.

Olie of botervet op 180 °C verhitten. Bij gebruik-making van botervet moet u dit in kleine dobbelsteentjes snijden en smelten. De oliebollen portiegewijs in het hete vet ca. 3 min. van alle kanten bakken, met de schuimspaan er uitnemen en er poedersuiker overheen strooien.

Spritskoeken

1/4 l melk, 100 g boter, 2 EL suiker, 1 pakje vanillesuiker, 1 snufje zout, 150 g meel, 4 eieren

De melk met vet, suiker, vanillesuiker en zout op het fornuis in een pan aan de kook brengen. Het meel toevoegen en de massa al roerende „afbranden“. Het deeg is goed wanneer het loskomt van de bodem van de pan. Het deeg iets laten afkoelen.

De eieren achtereenvolgens onder het deeg roeren. Het deeg in een spuitzak met groot mondstuk vullen. Gelijkmatige cirkels op bakpapier spuiten.

Olie of botervet op 180 °C verhitten. Bij gebruikmaking van botervet moet u dit in kleine dobbelsteentjes snijden en smelten. Sprits-koeken met de schuimspaan in het hete vet laten glijden en 2 min. van iedere kant frituren.

VERHELPEN VAN PROBLEMEN

Mocht u desondanks eens een probleem bij het gebruiken van uw friteuse ondervinden, controleer dan a.u.b. eerst of het apparaat correct op de stroomverzorging aangesloten is resp. of het apparaat door de oververhittingsbeveiliging automatisch uitgeschakeld werd.

Vervolgens controleert u aan de hand van de tabel welke oorzaak uw probleem zou kunnen hebben.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Sterke geurontwikkeling	Olie of vet zijn verbruikt.	Olie of frituurvet vervangen
	Walmfilter verontreinigd.	Walmfilter reinigen
	Frituurolie of -vet niet hittebestendig	Geen vet- of oliemengsels gebruiken, alleen hoogwaardig, hittebestendig frituurvet gebruiken
Er ontwijkt damp onder het deksel Opmerking: een zekere hoeveelheid damp moet om veiligheidstechnische reden kunnen ontwijken, opdat in de friteuse geen overdruk ontstaat	Het deksel is niet correct gesloten.	Deksel correct aanbrengen.
Vet loopt over	Bij het opvullen van het vet werd de grens „MAX“ overschreden.	Controleer de vethoeveelheid!
	Het te frituren product was niet droog.	Het te frituren product voor het frituren met keukenpapier zorgvuldig droogbedden.
	Frituurmand te snel ingedaald	De frituurmand voorzichtig en langzaam laten zakken
	De vulhoeveelheid werd overschreden.	Reduceer de vulhoeveelheid.
Het te frituren product wordt niet knapperig.	De temperatuur is te laag.	Zet de thermostaat op de juiste temperatuur.
	De frituurmand is te vol	Reduceer de vulhoeveelheid.
	Het vet is ondanks correcte instelling niet heet genoeg.	Thermostaat defect, richt u zich tot onze klantenservice.
	Het frituurvet is verbruikt en bevat te veel water.	Vet vervangen.
Het vet wordt niet heet.	Niet voldoende vet in het reservoir.	Raadpleeg het hoofdstuk Bediening, punt 1-3, voor het opvullen van het frituurvet.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
	Frituurreservoir en bedienings- en verwarmingselement zijn niet correct aangebracht.	De componenten zorgvuldig opnieuw aanbrengen.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.



Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L’USO MODELLO 58615

DATI TECNICI



Potenza:	1.200 W, 220–240 V~, 50 Hz
Corpo / Coperchio:	Acciaio inox spazzolato / Plastica nera
Vasca di cottura:	Alluminio, antiaderente, estraibile
Filtro:	Filtro a carbone attivo, sostituibile
Cestello di cottura:	Metallo
Manico:	Plastica, isolata termicamente
Volume:	Liquido di frittura max. 1,5 litri, min. 0,9 litri
Contenuto massimo:	500 g di patatine fritte (2 porzioni)
Ingombro (B/P/A):	(B/P/A) ca. 29,7 x 21,5 x 20,5 cm
Peso:	Ca. 2,46 kg
Lunghezza cavo:	Ca. 100 cm, fisso
Dotazione:	Termostato a regolazione continua fino a 190°C, coperchio con finestrella e filtro a carbone attivo , spia di controllo

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all‘apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. L‘apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull‘uso in sicurezza dell‘apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.

L‘apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell‘apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.

2. L‘apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l‘apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all‘uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l‘apparecchio.
4. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l’apparecchio.
5. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l’apparecchio.
6. Conservare l‘apparecchio in luogo non accessibile ai bambini.
7. Collegare l’apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
8. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
9. Non immergere per nessun motivo l’apparecchio o il cavo in acqua o in altri liquidi.
10. L’elemento riscaldante e il cavo non devono essere lavati in lavastoviglie.
11. Non toccare mai né l’apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
12. L‘apparecchio è destinato esclusivamente all‘uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
    - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
    - aziende agricole,
    - all’utilizzo da parte di ospiti in hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
13. Per ragioni di sicurezza, non posizionare per nessun motivo l’apparecchio su superfici calde, metalliche o bagnate.
14. L’apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nelle vicinanze di fonti di calore.
15. Utilizzare la friggitrice sempre su una superficie

libera, piana e resistente alle alte temperature.

16. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie di lavoro in quanto pericoloso, per esempio se i bambini dovessero tirarlo.
17. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio onde prevenire danni al cavo di alimentazione.
18. Accertarsi che il cavo non entri in contatto con gli elementi caldi dell'apparecchio.
19. L'apparecchio è destinato solo a un uso interno.
20. Le superfici dell'apparecchio in funzione si riscaldano molto, quindi si raccomanda di aprire e chiudere la griglia solo dall'impugna-tura isolata termicamente.
21. Non utilizzare per nessun motivo l'apparecchio nei pressi di materiali infiammabili, per esempio vicino alle tende.
22. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione onde evitare ferimenti.
23. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altre marche, onde evitare il danneggiamento dello stesso.
24. Dopo l'uso e prima della pulizia ricordarsi sempre di estrarre la spina dalla presa di corrente. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è nella presa di corrente.
25. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
26. Tutte le parti, soprattutto la vasca di cottura estraibile, devono essere completamente asciutte prima di essere riassemblate.
27. Verificare con regolarità che l'apparecchio, la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di alimentazione o altre parti siano danneggiati, inviare l'apparecchio o il cavo per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.



Attenzione!

L'apparecchio è molto caldo durante e dopo l'utilizzo! Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini!

L'acqua, anche se sotto forma di ghiaccio, a contatto con l'olio bollente provoca spruzzi. Versare quindi i prodotti da friggere umidi o congelati con estrema cautela e lentamente per evitare spruzzi e la formazione di schiuma di grasso.

In caso di consistente schiuma togliere brevemente il prodotto da friggere, attendere qualche istante e riversarlo nel grasso di frittura.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

INFORMAZIONI DI SICUREZZA SPECIFICHE PER LE FRIGGITRICI




1. Quando è in funzione, la friggitrice si scalda molto. Gli oli e i grassi di frittura in caso di surriscaldamento possono prendere fuoco. Per questo motivo in caso di uso prolungato è necessario prestare particolare attenzione. Non appena la frittura è pronta e l'apparecchio non è più in uso, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
2. Utilizzare l'apparecchio solo per friggere le pietanze conformemente alle presenti istruzioni per l'uso. Friggere solamente alimenti adatti.
3. Fare in modo che gli alimenti da friggere siano possibilmente asciutti.
4. Non versare mai acqua nel liquido di frittura.
5. Non accendere mai l'apparecchio se al suo interno non c'è liquido di frittura onde evitare danni all'elemento riscaldante.
6. Accertarsi che il livello del liquido di frittura sia tra MIN e MAX. Non versare per nessun motivo una quantità di liquido superiore, poiché ciò può provocare spruzzi di grasso bollente. Pericolo di bruciatura!
7. Durante la cottura può formarsi del vapore molto caldo. Per questo motivo tenere viso e mani a debita distanza e aprire la friggitrice con molta cautela.
8. Assicurarsi che durante la cottura la stanza sia ben areata.
9. Durante la cottura, l'apparecchio non deve essere mai coperto, onde evitare che si surriscaldi.
10. L'elemento con i comandi non deve entrare in contatto con l'acqua o con altri liquidi, né deve esservi immerso. Solo la serpentina riscaldante collegata all'elemento di comando, ovvero le parti che durante il funzionamento dell'apparecchio entrano in contatto con l'olio, possono essere pulite con un panno umido.
11. L'acqua, anche se sotto forma di ghiaccio, a contatto con l'olio bollente provoca spruzzi.
12. Versare quindi il prodotto da friggere umido o congelato con estrema cautela e lentamente per evitare spruzzi e la formazione di schiuma di grasso.
13. In caso di consistente schiuma, togliere brevemente il prodotto, attendere qualche istante e riversarlo nel liquido di frittura.

INFORMAZIONI IMPORTANTI SUI GRASSI

1. Per friggere, consigliamo l'uso di olio liquido resistente alle alte temperature. Se l'olio o il grasso dopo la frittura diventa scuro, significa che non è resistente alle alte temperature. Si consiglia quindi di utilizzare un altro tipo di prodotto. Non mescolare diversi liquidi di frittura, poiché il punto di ebollizione dei grassi può variare molto.
2. Non mescolare liquidi di frittura nuovi con liquidi già utilizzati.
3. Se si utilizza l'olio, versarlo fino al raggiungimento del livello necessario (tra MIN e MAX).
4. Se si utilizza il grasso di cottura solido, tagliarlo a dadini. Versare i cubetti di grasso fino al livello MAX e impostare l'apparecchio a

circa 140 °C. Quando il grasso si è sciolto, aggiungere altri dadi di grasso fino a raggiungere un livello tra MIN e MAX. Quando la friggitrice si raffredda, il grasso si solidifica nuovamente.

5. Non surriscaldare il grasso di cottura, altrimenti la superficie del prodotto da friggere forma una crosta troppo dura e l'interno non si cuoce.
6. Il prodotto da cuocere deve galleggiare nel liquido di frittura, quindi non versare troppo prodotto in una volta. Se il prodotto da friggere è troppo, il liquido di cottura si raffredda eccessivamente e il prodotto si impregna di grasso.
7. Sostituire regolarmente il grasso di cottura già usato. Il grasso di cottura già usato compromette il buon sapore della frittura. Smaltire l'olio o il grasso usati in modo conforme alle disposizioni locali.
8. Se si riutilizza il grasso di frittura, lasciarlo prima raffreddare un po' e versarlo, prima che si solidifichi di nuovo, in un altro contenitore filtrandolo con un colino rivestito di carta da cucina. Conservare il grasso in un contenitore chiuso in frigorifero. Il liquido di cottura non filtrato si guasta rapidamente.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Estrarre coperchio, cestello, manico e tutti gli accessori e rimuovere il materiale di imballaggio.
2. Togliere il filtro a carbone attivo dal coperchio.
3. Pulire il coperchio, la vasca interna, il cestello e il manico in acqua saponata calda e asciugare accuratamente.
4. Riposizionare il filtro e il copercchipo.
5. Posizionare il corpo della friggitrice su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
6. Inserire la vasca di cottura interna finché non raggiunge il livello del bordo della friggitrice.
7. Inserire il manico pieghevole del cestello di cottura nell'apposito supporto nel lato interno del cestello, quindi aprire verso l'esterno fino a che non scatta.
8. Inserire la spina in una presa di corrente conforme a quella indicata nella targhetta dati.

UTILIZZO

1. Accertarsi che il termostato sia spento.
2. Versare l'olio fino al raggiungimento del livello necessario (tra MIN e MAX).
3. Impostare con il termostato la temperatura desiderata. Ha inizio la fase di riscaldamento. La spia di controllo si accende.
4. Se si utilizza grasso di frittura solido, tagliarlo a cubetti da circa 2 cm. Sciogliere il grasso a bassa temperatura (circa 140°C). Quindi portare il grasso alla temperatura necessaria per procedere con la frittura.
5. Durante la fase di riscaldamento la spia di controllo rimane accesa. Non appena viene raggiunta la temperatura desiderata, la spia di controllo si spegne. L'apparecchio è dotato di un termostato per la regolazione della temperatura. Il riscaldamento viene attivato e disattivato a intervalli. La spia

di controllo si accende durante la fase di riscaldamento e si spegne al raggiungimento della temperatura impostata. Per ottenere i migliori risultati di frittura, si consiglia di versare il prodotto quando è stata raggiunta la temperatura ideale e non appena la spia di controllo si è spenta.

6. Versare il prodotto nel cestello e abbassare quest'ultimo lentamente nel grasso di frittura. Se si desidera che il prodotto diventi particolarmente croccante, si consiglia di friggere senza coperchio. Non appena la temperatura scende e la spia di controllo si riaccende, togliere il prodotto dal grasso di frittura e attendere che venga raggiunta nuovamente la temperatura necessaria, quindi immergere nuovamente il prodotto e terminare la frittura.



ATTENZIONE:
Prestare attenzione agli spruzzi di olio! L'apparecchio è molto caldo durante e dopo l'utilizzo!

7. I prodotti surgelati contengono più acqua e schizzano quando vengono versati nel grasso di frittura bollente.
8. Non lasciare gli alimenti fritti per troppo tempo a sgocciolare in quanto il vapore ammorbidisce di nuovo la frittura.
9. Dopo l'uso togliere la spina dalla presa di corrente.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Dopo l'utilizzo e prima della pulizia, impostare il termostato su 0 e togliere la spina dalla presa di corrente.



Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

1. L'apparecchio non deve essere immerso in acqua, né entrare in contatto con l'acqua per nessun motivo.
2. Togliere il coperchio ed estrarre il cestello di cottura.
3. Lasciare raffreddare un po' il liquido di frittura. Quindi estrarre la vasca di cottura e versare il grasso, primo che si solidifichi nuovamente, servendosi di un colino rivestito con carta filtrante. È possibile conservare il grasso in frigorifero e utilizzarlo più volte.
4. Lavare l'apparecchio internamente ed esternamente con un panno umido e un po' di detersivo, quindi sciacquare con un panno umido e acqua pulita. Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi. Accertarsi che nella base dell'apparecchio non entri acqua. Asciugare accuratamente l'apparecchio.
5. Il cestello , la vasca di cottura e il coperchio possono essere lavati in acqua calda con un detersivo delicato. Togliere prima di tutto il filtro a carbone attivo. Il filtro non è lavabile.
6. Per riporre la friggitrice, affinché non occupi troppo spazio, è possibile togliere la maniglia del cestello.
7. Quando l'efficacia del filtro comincia a ridursi in modo percettibile, si consiglia di sostituirlo. Filtri di ricambio sono disponibili presso il nostro servizio clienti.
8. Asciugare accuratamente tutte le parti. Quindi reinserire nel coperchio il filtro a carbone attivo e la copertura e posizionare nuovamente coperchio, vasca e cestello di cottura nell'apparecchio.
9. La regolare pulizia prolunga la durata di utilizzo dell'apparecchio.
10. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e protetto dalla polvere.

TABELLA DEI TEMPI DI FRITTURA

I tempi indicati nella seguente tabella sono puramente orientativi. Possono variare a seconda del prodotto di frittura, della quantità e del volume. Con i prodotti surgelati si consiglia di impostare una temperatura di 10 °C superiore rispetto a quanto indicato nella tabella. Il tempo di frittura aumenta in caso di alimenti surgelati. Si presti attenzione anche alle indicazioni del produttore sull'imballaggio del prodotto surgelato.

Per motivi di salute consigliamo di scongelare i prodotti surgelati e quindi di friggerli a una temperatura massima di 175 °C. Per ridurre la formazione di acrilamide, l'olio di frittura non dovrebbe superare i 175 °C.

Carne, pollame

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Salsiccia	175 °C	3
Hamburger/Polpette	175 °C	3-4
Cotolette impanate	170 °C	5-6
Fettina, non impanata	175 °C	2-3
Fettina, impanata	170 °C	5
Cordon bleu	160 °C	8-10
Fegato, infarinato	170 °C	2-3
Fegato di pollame, impanato	170 °C	3
Cosce di pollo	170 °C	15
Fettine di pollo, impanate	170 °C	2-3
Quaglie	175 °C	4
Pollo al forno, impanato in 4 parti	170 °C	17
Insaccato a base di carne o di fegato, fette spesse	175 °C	2-3

Verdure

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Carote in striscioline	170 °C	4-6
Porro tagliato ad anelli	170 °C	2-3
Anellini di cipolla, infarinati	170 °C	3
Fagioli precedentemente cotti per 10 min.	170 °C	2
Champignon, impanati	170 °C	3
Rosette di cavolfiore, impanate	160 °C	4
Rape in striscioline	170 °C	2-3

Prodotto	Temp.	Min. ca.

Pesce

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Gamberi	175 °C	1-2
Gamberoni	175 °C	5
Filetto di pesce, infarinato	175 °C	4
Filetto di pesce, impanato	170 °C	6
Filetto di pesce in pastella	170 °C	7
Bastoncini di pesce	160 °C	5-8
Passera, infarinata	175 °C	8-10
Carpa, piccola, infarinata, tagliata in 4 parti	175 °C	8-10
Trota, infarinata	170 °C	5
Trota, impanata	170 °C	6
Filetto di aringa	170 °C	3
Anelli di calamari infarinati	175 °C	3

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Zucchine, impanate n dischi da 1 cm di ispessore	170 °C	3
Patatine fritte, surgelate, max. 800 g	175 °C	4
Patatine fritte, fresche, max. 1 kg: sbollentare, togliere e aspettare finché l'olio sia di nuovo bollente, quindi friggere.	175 °C	4
Crocchette di patate	175 °C	2-3

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Crocchette, surgelate	175 °C	6-8
Cavoli in pastella	175 °C	1-2

Dolci / Snack

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Krapfen, per lato	175 °C	3
Frittelle dolci al formaggio, per lato	175 °C	1,5

Prodotto	Temp.	Min. ca.
Biscotti, per lato	175 °C	2
Camembert, impanato	170 °C	2

RICETTE

Le seguenti ricette si intendono per 4 persone.

Polpettine di patate

700 g di patate bollite, 70 g di farina, 1 uovo, 2 cucchiai di prezzemolo tritato finemente, 1 cucchiaio di erba cipollina, 100 g di formaggio Emmental grattugiato grossolanamente, 1 cucchiaio di semi di zucca o di girasole, sale e pepe

Schiacciare le patate con lo schiacciapatate. Impastare farina, uovo, prezzemolo, erba cipollina, formaggio, semi di zucca, semi di girasole, pepe e sale e formare delle palline.

Scaldare l'olio a 170 °C e friggervi le palline per 4-5 minuti, fino a farle diventare croccanti.

Polpettine a base di polpa di granchio

500 g di polpa di granchio, 6 castagne d'acqua (barattolo o castagne), 100 g di pancetta affumicata, pepe, 1 pizzico di zucchero, 2 cucchiai di fecola, 1 albume, 1 spicchio d'aglio, 1 fetta di pan carré, 150 g di pan grattato

Tritare finemente la polpa di granchio, le castagne, la pancetta, l'aglio e il pane da toast con un coltello o con il frullatore ESGE Zauberstab®.

Incorporare pepe, sale, 1 cucchiaino di olio e l'albume, quindi lasciar riposare per 30 minuti in un luogo fresco. Formare piccole palline e passarle nel pan grattato.

Portare l'olio a 160 °C. Friggere le polpettine a porzioni, girandole di tanto in tanto.

Porro e pancetta

2 gambi di sedano, 100 g di pancetta affumicata tagliata a fette

Tagliare il porro in pezzi lunghi 5 cm.

Avvolgerli in una fetta di pancetta ciascuno, fissarli con stuzzicadenti e friggerli in liquido di cottura bollente, facendoli galleggiare.

Crocchette di carote

400 g di carote grattugiate, 3 uova, 3-4 cucchiai di farina, ½ mazzetto di cerfoglio tritato, sale, pepe, 1 pizzico di noce moscata, 1 pizzico di zucchero

Con gli ingredienti preparare un impasto compatto e insaporire.

Con un cucchiaio ricavare delle palline e friggerle nel liquido bollente, facendole galleggiare.

Cotoletta alla milanese

4 cotolette di maiale, sale, pepe, peperoncino in polvere, 2 uova, 6 cucchiai di parmigiano, 2 cucchiai di farina, un po' di latte, noce moscata

Insaporire le cotolette con sale, pepe e peperoncino. Con uova, farina, formaggio, latte, sale, pepe e noce moscata preparare una pastella.

Portare l'olio/il grasso di frittura a 170 C. Girare le cotolette nella pastella e friggere per circa 6 minuti in abbondante liquido di cottura.

Luccio perca al limone

4 filetti di luccio perca da 200 g, il succo di 1 limone, sale, pepe, 100 g di farina, 1 uovo sbattuto, 100 g di pan grattato, 1 cucchiaio di buccia grattugiata di un limone non trattato, 2 cucchiai di melissa tritata, 2 limoni
Lavare il filetto di luccio perca in acqua corrente e asciugare tamponando. Cospargere di succo di limone. Salare e pepare i filetti, quindi passarli nella farina e nell'uovo.
Mescolare il pan grattato alla scorza di limone e alla melissa, quindi utilizzare il composto per impanare i filetti.
Far friggere i filetti per circa 10 minuti accertandosi che possano galleggiare, quindi togliere e guarnire con fette di limone.

Fritto Misto

4 code di gambero reale spellate, 200 g di anelli di calamari cotti, 400 g di polpa di cappesante, 8 sardine pronte per la cottura, il succo di 2 limoni, alcune gocce di salsa Worcester, 1 piccolo filetto di maiale, 2 cucchiai di aceto di frutta, 2 cucchiai di salsa di soia, 2 cucchiai di miele, 1 cucchiaino di timo, 4 carote medio - grandi, 1 peperone rosso tagliato a dadini, 1 zucchina a dischetti
Pastella:
300 g di farina, 2 uova, 3/8 l di brodo vegetale, 1 pizzico di sale, 2 cucchiai di prezzemolo tritato
Versare le code di gambero, gli anelli di calamari, le cappesante e le sardine in una ciotola, cospargere di succo di limone e salsa Worcester e lasciar marinare per almeno 2 ore.
Affettare il filetto di maiale. Mescolare l'aceto di frutta con la salsa di soia, il miele e il timo, versare sui filetti e lasciar marinare per 2 ore.
Sbucciare le carote e aggiungerle alle altre verdure.
Con la farina, le uova e il brodo formare un impasto e aromatizzarlo con sale e prezzemolo.
Passare tutti gli ingredienti nella pastella e friggerli facendoli galleggiare nel liquido di cottura fino a doratura, toglierli e farli sgocciolare su un panno da cucina.

Erbe aromatiche in pastella a base di vino

3 uova piccole, 1/8 l di vino bianco, 125 g di farina, 1 cucchiaio di rum, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di zucchero, 1 mazzetto di prezzemolo liscio o riccio, 1 mazzetto di foglie di salvia
In una scodella mescolare le uova con il vino fino a formare un impasto cremoso, utilizzando per esempio il frullatore ESGE-Zauberstab®.
Aggiungere farina, sale e zucchero. Far riposare l'impasto per 30 minuti, quindi aggiungere il rum.
Portare l'olio a 170 °C. Passare le erbe aromatiche lavate e asciugate nella pastella e friggerle per 2-3 minuti, facendole galleggiare. Lasciar sgocciolare su carta da cucina.
Consiglio:
Questa pastella si sposa benissimo con i fiori di zucca (togliere il pistillo prima della cottura) o con le verdure, per esempio con zucchine tagliate a fettine, champignon, gambi di sedano, carotine, ecc. Se si utilizzano verdure dure, come cavolfiori, cavolini di Bruxelles o broccoli, si consiglia di bollirli prima della cottura.

Frutta in pastella

400 g di frutta fresca (p.es. ananas, albicocche tagliate a metà, banane, pere o mele), 150 g di farina di frumento, 50 g di scaglie di cocco, 1 pizzico di sale, 2 cucchiai di zucchero, 150 ml di latte, 1 uovo
Con farina, scaglie di cocco, sale, zucchero, latte e uovo formare un impasto morbido e lasciarlo riposare per circa 30 minuti. Sbucciare la frutta e tagliarla in pezzetti della dimensione di un boccone. Portare l'olio a 170 °C.

Immergere la frutta nella pastella e friggere porzione per porzione fino a ottenere un colorito dorato. Cospargere di zucchero a velo e servire da solo o con gelato/salsa alla vaniglia.

Frittelle dolci al formaggio

100 g di burro ammorbidito, 150 g di zucchero, 2 bustine di zucchero vanigliato, 4 uova, ½ cucchiaino di cannella, 500 g di quark magro, 250 g di farina
Lavorare burro, zucchero, zucchero vanigliato, uova, quark e farina fino a formare un impasto solido.
Portare l’olio a 170 °C. Con un cucchiaio togliere delle palline dall’impasto e versarle nell’olio bollente.
Attenzione: non versare troppe frittelle in una volta, poiché il grasso produce molta schiuma.
Cuocere le frittelle per 1,5 minuti per lato e toglierle dal liquido di frittura utilizzando una schiumarola. Rotolare nello zucchero con la cannella.

Krapfen di Carnevale

500 g di farina, 1 bustina di lievito in polvere, 100 g di zucchero, 125 ml di latte, 100 g di burro ammorbidito, 2 uova, 1 pizzico di sale, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 cucchiaio di rum, 200 g di confettura di rosa canina
Con farina, lievito, zucchero, latte tiepido, burro, uova, sale, zucchero vanigliato e rum preparare un impasto, per esempio nell’UNOLD® Backmeister, e lasciare lievitare fino a che l’impasto è raddoppiato.
Stendere la pasta su un’asse infarinata fino a raggiungere lo spessore di un dito, quindi su metà dell’impasto ricavare dei cerchi, premendovi un bicchiere. Su ogni cerchio mettere un cucchiaino di confettura, coprire con un secondo dischetto e premere saldamente attorno alla marmellata, togliere il krapfen, appoggiarlo su un’asse infarinata, coprire con un panno e lasciare lievitare per 30 minuti.
Portare l‘olio o lo strutto a 170 °C. Se si utilizza strutto, tagliarlo a dadini e scioglierlo. Friggere i krapfen a porzioni nello strutto bollente per circa 3 minuti per lato, togliere con la schiumarola e cospargere di zucchero a velo.

Biscotti

1/4 l di latte, 100 g di burro, 2 cucchiai di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 pizzico di sale, 150 g di farina, 4 uova
Fare cuocere in una padella sul fuoco il latte con il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Aggiungere la farina e “tostare” la massa mescolando costantemente. L’impasto è pronto quando si stacca dal fondo della pentola. Lasciare raffreddare un po’.
Incorporare le uova una dopo l’altra. Riempire di impasto una siringa da pasticceria con il sacchetto grande. Formare dei cerchi omogenei sulla carta da forno.
Portare l‘olio o lo strutto a 170 °C. Se si utilizza strutto, tagliarlo a dadini e scioglierlo. Adagiare i biscotti con la schiumarola nel grasso bollente e friggere per 2 minuti per parte.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di problemi durante l'uso della friggitrice, verificare innanzitutto che l'apparecchio sia allacciato correttamente alla corrente elettrica o che non si sia spento automaticamente a causa del dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento.
La seguente tabella funge da riferimento per identificare la possibile causa dei problemi riscontrati.

Problema	**Causa**	**Soluzione**
Odore forte	L'olio o il grasso è consumato.	Utilizzare olio o grasso nuovo.
	Il filtro antivapore è sporco.	Pulire il filtro.
	L'olio o il grasso di frittura non è resistente all'alta temperatura.	Non usare miscugli di grasso o olio, bensì solo grasso di frittura di elevata qualità e resistente all'alta temperatura.
Sotto al coperchio fuoriesce vapore. Attenzione: per motivi di sicurezza del vapore deve poter fuoriuscire per evitare che si verifichi sovrappressione.	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Posizionare correttamente il coperchio.
	Il filtro antivapore è sporco e non lascia più passare il vapore.	Pulire il filtro antivapore.
Il grasso trabocca.	Durante il riempimento è stata superata la marcatura "MAX".	Verificare la quantità di grasso!
	Il prodotto da friggere non era asciutto.	Tamponare con cura il prodotto da friggere con un panno da cucina prima della frittura.
	Il cestello è stato immerso troppo velocemente.	Immergere il cestello con attenzione.
	E' stata superata la quantità massima di prodotto da friggere.	Ridurre la quantità di prodotto da friggere.

Problema	Causa	Soluzione
La frittura non viene croccante.	La temperatura è troppo bassa.	Impostare il termostato sulla temperatura giusta.
	Il cestello è sovraccarico.	Ridurre la quantità di prodotto caricato.
	Nonostante l’impostazione sia corretta, il grasso non è sufficientemente caldo.	Il termostato è difettoso, rivolgersi al servizio clienti.
	Il grasso di frittura è consumato e contiene troppa acqua.	Cambiare il grasso.
Il grasso non diventa bollente.	Non c’è abbastanza grasso nel contenitore.	Prestare attenzione al capitolo “Utilizzo della friggitrice”, punti 1-3
	Il contenitore di frittura e i dispositivi di comando e di riscaldamento non sono inseriti correttamente.	Inserire nuovamente le parti con attenzione.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.

Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58615

DATOS TÉCNICOS



Potencia:	1.200 W, 220–240 V~, 50 Hz
Carcasa / tapa:	De acero inoxidable pulido / plástico negro
Cubeta de aceite:	De aluminio, con revestimiento antiadherente, extraíble
Filtro:	Filtro de carbón activo, intercambiable
Cesta de freír:	De metal
Mango:	De plástico, termoaislante
Volumen de aceite:	Carga máx. de aceite 1,5 litros / mín. 0,9 litros
Capacidad:	500 g de patatas fritas (2 raciones)
Medidas:	(ancho/fondo/alto) aprox. 29,7 x 21,5 x 20,5 cm
Peso:	Aprox. 2,46 kg
Longitud del cable:	Aprox. 100 cm, firmemente montado
Equipamiento:	Control de temperatura de progresión continua hasta 190 ºC, tapa con visor y filtro de carbón activo antigrasa, luz de control

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido

correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.

2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. PRECAUCIÓN - ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado siempre que haya niños o personas más vulnerables presentes.
5. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
6. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
7. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
8. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
9. No sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
10. El elemento calefactor y el cable de aliment-ación no deben limpiarse en el lavavajillas.
11. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
12. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
    - en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - en establecimientos rurales,
    - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
13. Por razones de seguridad, no coloque el equipo nunca en superficies calientes, una bandeja metálica o una superficie húmeda.
14. Tanto el equipo como el cable de alimentación no deben operarse nunca cerca de llamas abiertas.
15. Utilice la freidora siempre en una superficie despejada, plana y resistente al calor.

16. Observe que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera.
17. Para evitar daños en el cable de alimentación, no lo enrolle nunca alrededor de la freidora.
18. Asegúrese de que el cable de alimentación no tenga contacto con las piezas calientes del equipo.
19. Utilice la freidora únicamente en el interior.
20. La superficie del equipo se calienta durante el funcionamiento, por lo que sólo debe tocar el mango térmicamente aislado y los botones de operación.
21. No utilice nunca el equipo cerca de materiales inflamables, como p. ej. unas cortinas.
22. Para evitar lesiones, no mueva el equipo mientras esté funcionando.
23. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
24. Desconecte el conector de red tanto después de utilizar el equipo como antes de limpiarlo. Nunca deje el equipo sin control si está conectado a la toma de corriente.
25. Limpie el equipo después de cada uso.Todas las piezas, especialmente el recipiente extraíble para el aceite, deben estar completamente secos antes de volver a ensamblarlas.
26. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.



¡Atención!

El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento! Mantenga a los niños lejos del aparato.

El agua, también en estado congelado en contacto con aceite caliente produce salpicaduras. Por eso, colocar muy cuidadosa- y lentamente los productos a fritar en el aceite para evitar salpicaduras y espuma del aceite.

En el caso de mucha espuma de los productos a fritar, sacarlos brevemente y esperar un poco, luego volver a colocar en el aceite.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ESPECIALES PARA FREIDORAS




1. La freidora se calienta mucho durante su funcionamiento. El aceite u otras grasas para freír pueden incendiarse en el caso de sobrecalentamiento, por lo que debe prestar especial atención durante el uso prolongado. Una vez se hayan preparado los alimentos y no se utilice más el equipo, apáguelo y desconéctelo de la toma de corriente.
2. Utilice el equipo para freír los alimentos según el presente manual de instrucciones. Sólo fría los alimentos aptos para este tipo de preparación.
3. Asegúrese de que los alimentos a freír estén bien secos.
4. Nunca añada agua al aceite para freír.
5. Para evitar daños en el elemento calefactor, nunca conecte el equipo sin haberlo llenado con aceite.
6. El nivel de aceite debe encontrarse entre las marcas MIN y MAX. No rellene el recipiente con más aceite, ya que el aceite caliente puede salpicar. ¡Peligro de quemaduras!
7. Durante el proceso de freír puede generarse vapor caliente, por lo que deberá mantener la cara y las manos a una distancia prudente y abrir la freidora con cuidado.
8. Procure que el espacio esté bien ventilado durante el funcionamiento del equipo.
9. Para evitar el sobrecalentamiento de la freidora, no la cubra nunca durante el funcionamiento.
10. El elemento de mando no debe estar en contacto con agua u otros líquidos ni sumergirse en los mismos. Sólo podrá limpiarse con un paño humedecido el serpentín de calefacción, es decir, las piezas fijamente unidas al elemento de mando que durante el funcionamiento estén en contacto con el aceite.
11. En combinación con aceite caliente el agua, incluso en estado congelado, causa salpicaduras.
12. Los alimentos húmedos o congelados deben introducirse lentamente y con cuidado al aceite caliente para evitar las salpicaduras y que el aceite genere espuma.
13. Si el aceite generara mucha espuma, retire los alimentos y espere un poco antes de volver a introducirlos en el aceite.

INFORMACIONES ACERCA DEL ACEITE

1. Para freír recomendamos la utilización de un aceite resistente al calor. Si el aceite o la grasa adoptan un color marrón después de freír, no son resistentes al calor y debería probar con otra marca. No mezcle nunca diferentes aceites y grasas, ya que el punto de cocción de los mismos varía mucho.
2. Nunca mezcle el aceite nuevo con el usado.
3. Si utiliza aceite, rellene el recipiente hasta alcanzar el nivel necesario (entre las marcas MIN y MAX).
4. Al utilizar grasa, corte el bloque en tacos. Rellene el recipiente hasta la marca MAX con los tacos de grasa y ponga el equipo a 140°C. Cuando la grasa se haya derretido, añada los tacos necesarios para alcanzar un nivel entre MIN y MAX. Una vez el equipo se haya enfriado, esta grasa vuelve a endurecer.
5. No sobrecaliente el aceite, ya que en caso contrario los alimentos se quemarán por fuera y se quedarán crudos por dentro.

6. Los alimentos deben flotar en el aceite, por lo que no debe añadir demasiada cantidad de alimento. Si la cantidad es excesiva, el aceite se enfría demasiado y los alimentos se embeben de aceite.
7. Cambie el aceite regularmente. El aceite frecuentemente usado perjudica el sabor de los alimentos. Deseche el aceite o la grasa usados respetando el medio ambiente de acuerdo con las prescripciones locales.
8. Si reutiliza la grasa, deje que se enfríe un poco y viértala a través de un colador revestido con papel de cocina o filtro, antes de que vuelva a endurecer. Después podrá guardar la grasa en un recipiente cerrado en el frigorífico. La grasa no filtrada se deteriora rápidamente.

PUESTA EN SERVICIO

1. Retire la tapa, la cesta, el mango y los demás accesorios y deshágase de todos los materiales de embalaje.
2. Extraiga el filtro de carbón activo de la tapa.
3. Lave la tapa, la cubeta interior, la cesta y el mango con agua caliente enjabonada y séquelos minuciosamente.
4. Coloque la carcasa sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
5. Introduzca la cubeta interior hasta que quede apoyada en el borde de la carcasa.
6. Introduzca el mango plegable de la cesta de freír en el soporte correspondiente de la cara interior de la cesta de freír y abata hacia fuera hasta que encaje.
7. Conecte el enchufe a una toma de corriente según la placa de características.

MANEJO

1. Asegúrese de que el termostato se encuentra apagado.
2. Llene con aceite hasta la altura requerida (entre las marcas de MÍN. y MÁX.)
3. Ajuste el selector a la temperatura deseada. Se inicia el proceso de calentamiento. La lámpara de control se enciende.
4. Le recomendamos cortar los alimentos en pequeños dados de aprox. 2 cm de tamaño. Derrita primero la grasa a baja temperatura (aprox. 140 ºC). A continuación puede calentar la grasa a la temperatura requerida para cada caso.
5. Durante el calentamiento se enciende la lámpara de control de funcionamiento. En cuanto se alcanza la temperatura deseada, se apaga la lámpara de control. El aparato va provisto de un termostato para la regulación de la temperatura. El proceso de calentamiento se apaga y se enciende a intervalos. La lámpara de control se enciende durante las fases de calentamiento y se apaga al alcanzar la temperatura ajustada. Para obtener resultados de fritura óptimos, no debería sumergir los alimentos hasta que no se haya alcanzado la temperatura ideal y se haya apagado la lámpara de control.
6. Ponga los alimentos en la cesta y sumérjala despacio en el aceite para freír. Para que los alimentos queden especialmente crujientes, fría sin la tapa. En cuanto la temperatura disminuya y la lámpara de control se encienda de nuevo, saque los alimentos del aceite y espere hasta que vuelva a alcanzarse

la temperatura necesaria, entonces sumerja otra vez los alimentos y acabe de freírlos.



ATENCIÓN:
¡Cuidado con las salpicaduras de aceite! El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento.

7. Los alimentos ultra congelados contienen más agua y salpican al introducirlos en el aceite caliente.
8. No deje la comida recién frita demasiado tiempo escurriéndose, ya que el vapor saliente reblandece los alimentos.
9. Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Después de usar el aparato y antes de limpiarlo, sitúe el regulador de temperatura en 0 y desenchúfelo.



Deje enfriar el aparato completamente.

1. De ningún modo puede sumergirse el aparato en agua o entrar en contacto con ésta.
2. Quite la tapa y extraiga la cesta de freír.
3. Deje que la grasa para freír se enfríe un poco. Extraiga entonces la cubeta de aceite y filtre la grasa antes de que se vuelva a solidificar, utilice un colador con un papel de cocina incrustado. Puede conservar la grasa en el frigorífico y utilizarla más veces.
4. Limpie el aparato por dentro y por fuera con un paño húmedo y con un poco de detergente y un paño húmedo. No utilice productos de limpieza agresivos o corrosivos. Procure que no entre agua en la parte inferior. Seque minuciosamente el aparato.
5. Tanto la cesta de freír, como la cubeta de aceite y la tapa pueden lavarse en agua caliente con un detergente suave. Saque antes el filtro de carbón activo. Éste no es lavable.
6. Para que no ocupe tanto espacio al guardarlo, el mango de la cesta de freír se puede quitar.
7. Cuando la eficacia del filtro de grasa disminuye claramente, se recomienda sustituirlo por uno nuevo. Puede conseguirlo en nuestro servicio técnico.
8. Seque minuciosamente todas las piezas. A continuación, coloque de nuevo el filtro de carbón activo y la cubierta en la tapa, coloque la tapa, la cubeta de aceite y la cesta de freír otra vez en el aparato.
9. Una limpieza periódica prolonga notablemente la vida útil del aparato.
10. Guarde el aparato en un lugar seco y protegido del polvo.

TABLA DE TIEMPOS DE FRITURA

Los tiempos indicados en la lista siguiente son sólo valores indicativos. Pueden cambiar según cantidad y volumen de los productos a freir En el caso de alimentos congelados, debería ajustarse la temperatura 10 ° C más alto que lo indicado en la lista. El tiempo de fritura se prolonga en el caso de alimentos congelados. Por favor considere también las indicaciones del fabricante el el embalaje del producto congelado.
Por motivos de salud recomendamos primero descongelar lentamente los alimentos congelados, y luego freir a una temperatura máx. de 175 °C. Para reducir la producción de Acrilamida, el aceite para freir no debería calentarse más de 175 °C.

Productos para freir	Temp.	Min. ca.
Chorizo alemán	175 °C	3
Hamburguesas/albóndigas	175 °C	3-4
Costillas, empanadas	170 °C	5-6
Milanesas, sin empanar	175 °C	2-3
Milanesas, empanadas	170 °C	5
Cordon bleu	160 °C	8-10
Muslos de pollo	170 °C	15
Milanesa de pollo, empanada	170 °C	2-3
Perdices	175 °C	4
Pollo al horno, empanado en 4 piezas	170 °C	17
Paté de carne o hígado, tajadas gruesas	175 °C	2-3

Pescado

Productos para freir	Temp.	Min. ca.
Cangrejos	175 °C	1-2
Gambas enormes	175 °C	5
Filet de pescado,enharinado	175 °C	4
Filet de pescado, empanado	170 °C	6
Filet de pescado en masa para hornear	170 °C	7
Palitos de pescado	160 °C	5-8
Platija, enharinada	175 °C	8-10
Carpa, pequeña, enharinada, dividida en 4 partes	175 °C	8-10
Trucha, enharinada	170 °C	5
Trucha, empanada	170 °C	6
Filet de arenque	170 °C	3

Verduras

Productos para freir	Temp.	Min. ca.
Zanahorias en tiras finas	170 °C	4-6
Puerro en anillos	170 °C	2-3
Anillos de cebolla, enharinados	170 °C	3
Chauchas, precocidas 10 min.	170 °C	2
Champiñones, empanados	170 °C	3
Bruselas, empanadas	160 °C	4
Colinabo en tiras finas	170 °C	2-3
Zucchini, tajadas de 1 cm de grosor, empanadas	170 °C	3
Rosetas de bróccoli, precocidas 5 min.	170 °C	2
Papas fritas, congeladas, máx. 800 g	175 °C	4
Papas fritas, frescas, máx. 1 kg: blanquear, luego retirar y esperar hasta que el aceite vuelva a calentarse, luego freír	175 °C	4
Croquetas, de masa depapa	175 °C	2-3
Croquetas, congeladas	175 °C	6-8
Hierbas en masa para hornear	175 °C	1-2

Pastelería/ Snacks

Productos para freir	Temp.	Min. ca.
Berliner, de cada lado	175 °C	3
Piezas de queso blanco, por lado	175 °C	1,5
Pasteles de masa para freir, de cada lado	175 °C	2
Camembert, empanado	170 °C	2

RECETAS

Las recetas se han calculado en cada caso para 4 personas.

Bolitas de patata

700 g de patatas cocidas, 70 g de harina, 1 huevo, 2 cs de perejil picado finamente, 1 cs de cebollino, 100 g de queso emmental rallado, 1 cs de pepitas de calabaza o pipas de girasol, sal y pimienta

Pase las patatas por el pasapurés. Forme una masa con la harina, el huevo, el perejil, el cebollino, el queso, las pepitas de calabaza, las pipas de girasol, la pimienta y la sal, y a continuación haga bolitas. Caliente el aceite a 175 ºC y fría las bolitas durante 4–5 minutos, hasta que estén crujientes.

Bolitas de carne de gambas

500 g de carne de gambas, 6 castañas de agua (en lata, o castañas), 100 g de bacon (tocineta) pimienta, 1 pizca de azúcar, 2 ct de fécula, 1 clara de huevo, 1 diente de ajo, 1 rebanada de pan de molde, 150 g de pan rallado

Pique finamente la carne de gambas, las castañas, el beicon, el ajo y el pan de molde con un cuchillo o con la batidora de brazo ESGE®. Mezcle la pimienta, la sal, 1 ct de aceite y la clara de huevo. Deje que se esponje 30 min. en un sitio fresco. A continuación forme pequeñas bolitas, y empánelas. Caliente el aceite a 160 ºC. Fría las bolitas en varias tandas, sin dejar de darles la vuelta hasta que queden de color marrón dorado.

Zanahoria en costras

400 g de zanahorias en láminas, 3 huevos, 3-4 cs de harina, 1/2 manojo de perifollo picado, sal, pimienta, 1 pizca de nuez moscada, 1 pizca de azúcar

Elabore una masa firme con los ingredientes y sazone bien. Forme pequeñas albóndigas con una cuchara y deje que floten mientras se hacen en el aceite caliente.

Puerro con beicon

2 tallos de puerro, 100 g de tocineta en lonchas

Corte el puerro en trozos de 5 cm de largo. Envuelva cada uno con una loncha de tocineta, pínchelos con palillos y fríalos en aceite caliente.

Hojas en masa de vino

3 huevos pequeños, 1/8 l vino blanco, 125 g de harina, 1 pellizco de sal, 1 pizca de azúcar, 1 cs de ron, 1 manojo de perejil liso o arrugado, 1 manojo de hojas de salvia

Bata los huevos junto con el vino en una fuente hasta que se haga muy espumoso, por ej. con la batidora de brazo ESGE®. Incorpore la harina, la sal y el azúcar. Deje que la masa se esponje 30 min., después mezcle el ron.

Caliente el aceite en la freidora a 175 ° C. Pase las hojas lavadas y secadas por la masa de rebozado y fríalas 2-3 min. Deje que se escurran en papel de cocina.

Consejo:

Esta masa de rebozado es adecuada también para flores de calabacín (quite antes los pistilos de las flores) o para verduras, por ej. rodajas de calabacín, champiñones, apio en rama, zanahorias, etc. Si se trata de tipos de verdura duros, como coliflor, col de Bruselas o brócoli, escáldelas previamente.

Escalopes a la milanesa

4 escalopes de cerdo, sal, pimienta, pimienta en polvo, 2 huevos, 6 cs de parmesano, 2 cs de harina, un poco de leche, nuez moscada

Sazone los escalopes con sal, pimienta y pimentón. Elabore una masa de rebozado con los huevos, harina, queso, leche, sal, pimienta y nuez moscada. Caliente el aceite/ grasa para

freír a 175 ºC. Voltee los escalopes en la masa de rebozado y fríalos aprox. 6 min., flotando en el aceite.

Lucioperca al limón

4 filetes de lucioperca de 200 g cada uno, el zumo de 1 limón, sal, pimienta, 100 g de harina, 1 huevo, batido, 100 g de pan rallado, 1 cs de ralladura de limón sin manipular, 2 cs de melisa picada, 2 limones
Lave los filetes de lucioperca en agua corriente y séquelos con papel de cocina. Salpique con unas gotas de zumo de limón.
Salpimiente los filetes y reboce en harina y huevo. Mezcle el pan rallado con la piel de limón y la melisa y empane con esta mezcla los filetes de lucioperca.
Fría los filetes de lucioperca aprox. 10 minutos en el aceite, dejando que floten, retírelos y adórnelos con rodajas de limón.

Fritto Misto

4 colas de langostinos peladas, 200 g de anillas de calamar cocidas, 400 g de carne de vieiras, 8 sardinas listas para cocinar, el zumo de 2 limones, unas gotas de salsa worcester, 1 filete pequeño de cerdo, 2 cs de vinagre de frutas, 2 cs de salsa de soja, 2 cs de miel, 1 ct de tomillo, 4 zanahorias medianas, 1 pimiento morrón rojo en dados, 1 calabacín en rodajas
Masa de rebozado:
300 g de harina, 2 huevos, 3/8 l caldo de verduras, 1 pellizco de sal, 2 cs de melisa picada
Añada las colas de langostino, las anillas de calamar, las vieiras y las sardinas a una fuente, salpique con unas gotas de zumo de limón y salsa worcester y deje marinar al menos 2 horas. Corte el filete de cerdo en lonchas. Mezcle el vinagre de frutas con la salsa de soja, la miel y el tomillo, añádalo sobre los filetes y deje marinar 2 horas. Pele las verduras, córtelas en pedazos de bocado.
Elabore una masa fina con la harina, los huevos y el caldo, sazone con sal y perejil.
Pase todos los ingredientes por la masa y fríalos en el aceite, deje que floten hasta que se vuelvan de color amarillo dorado, sáquelos y deje escurrir sobre papel de cocina.

Quarkkeulchen

100 g de mantequilla blanda, 150 g de azúcar, 2 sobres de vainilla azucarada, 4 huevos, 1/2 ct de canela, 500 g de queso quark desnatado, 250 g de harina
Elabore una masa firme con la mantequilla, el azúcar, la vainilla azucarada, los huevos, el queso quark y la harina.
Caliente el aceite a 175 ºC. Forme albóndigas con ayuda de una cuchara sopera y añádalas al aceite caliente.
Atención: No ponga demasiadas albóndigas a la vez, puesto que la grasa hace mucha espuma.
Fría las albóndigas aprox. 1,5 min. por cada lado y sáquelas del aceite con ayuda de una espumadera. Cúbralas con azúcar de canela.

Buñuelos de carnaval

500 g de harina, 1 sobre de levadura seca, 100 g de azúcar, 125 ml de leche, 100 g de mantequilla blanda, 2 huevos, 1 pellizco de sal, 1 sobre de vainilla azucarada, 1 cs de ron, 200 g de confitura de escaramujo
Haga una masa con la harina, la levadura, el azúcar, la leche tibia, la mantequilla, los huevos, la sal, la vainilla azucarada y el ron. Deje que se esponje hasta que la masa haya duplicado su tamaño. Para la elaboración de masa de levadura son ideales los UNOLD®-Backmeister con programa de amasado.
Extienda la masa sobre una tabla con harina hasta que tenga un dedo de grosor y haga círculos con un vaso en una mitad de la masa. Ponga 1 ct de confitura sobre cada círculo, coloque encima la segunda lámina de la masa para que

los montoncitos de mermelada queden presionados firmemente en la masa, extraiga los círculos totalmente, colóquelos sobre una tabla enharinada y deje que se esponjen 30 min. cubiertos con un trapo.
Caliente el aceite o la mantequilla derretida a 175 ºC. Si va a usar mantequilla derretida, córtela en pequeños dados y derrítalos. Fría los buñuelos por tandas en el aceite caliente durante 3 min. por cada lado, retírelos con la espumadera y espolvoréelos con azúcar glasé.

Fruta en envoltura de masa

400 g de fruta fresca (por ej. piña, melocotones en mitades, bananas, peras o manzanas), 150 g de harina de trigo, 50 g de coco rallado, 1 pellizco de sal, 2 cs de azúcar, 150 ml de leche, 1 huevo
Elabore una fina masa con la harina, el coco rallado, la sal, el azúcar, la leche y el huevo, y deje reposar 30 min. Pele la fruta y córtela en pedazos de bocado.
Caliente el aceite a 175 ºC. Sumerja la fruta en la masa y fríala por tandas hasta que quede de color marrón dorado. Espolvoree con azúcar glasé, sirva con salsa o helado de vainilla.

Buñuelos

1/4 l de leche, 100 g de mantequilla, 2 cs de azúcar, 1 sobre de vainilla azucarada, 1 pellizco de sal, 150 g de harina, 4 huevos
En una olla al fuego hierva la leche junto con la mantequilla, el azúcar, la vainilla azucarada y la sal. Incorpore la harina y caliente la masa sin dejar de remover. La masa estará bien cuando se desprenda del fondo de la olla. Deje que la masa se enfríe un poco.
Incorpore los huevos, de uno en uno, a la masa. Llene con la masa una manga pastelera con embocadura grande. Extienda círculos uniformes con la manga pastelera.
Caliente el aceite o la mantequilla derretida a 175 ºC. Si va a usar mantequilla derretida, tiene que cortar ésta en pequeños dados y derretirlos. Vaya deslizando los buñuelos con ayuda de la espumadera hacia aceite caliente y fríalos 2 min. por cada lado.

ELIMINAR PROBLEMAS

Si tuviera problemas en el manejo de la freidora, revise primero si el aparato está conectado correctamente a la red de corriente eléctrica o si el aparato fue apagado automáticamente por la protección ante sobrecalentamiento. Por favor revise utilizando esta lista cuál podría ser la causa de su problema.

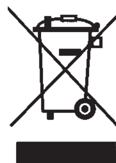
Problema	Causa	Solución
Mucho olor	El aceite o la grasa se consumieron	Renovar aceite o grasa de freir
	El filtro de vaho está sucio	Limpiar el filtro
	El aceite o grasa de freir no son resistentes al calor	No utilizar mezclas de aceite o grasa, sólo grasa de freir de alta calidad y resistente al calor

Problema	Causa	Solución
Sale vapor por debajo de la tapa Nota: Algo de vapor tiene que poder salir por motivos de seguridad, para que no haya presión excesiva.	La tapa no está bien cerrada.	Colocar bien la tapa.
	El filtro de vaho está sucio y no permite pasar más vapor.	Limpiar filtro de vaho.
La grasa se desborda	Al llenar se sobrepasó la marca „MAX“ .	¡Revise la cantidad de grasa!
	El producto a freir no estaba del todo seco.	Secar bien los productos antes de freir con papel de cocina.
	El cesto de freir se sumergió demasiado rápido.	Sumergir con cuidado el cesto de freir.
	La cantidad de productos de freir se excedió.	Disminuya la cantidad de productos a freir.
Los productos a freir no están crocantes.	La temperatura es demasiado baja.	Ajuste el termostato a la temperatura correcta.
	El cesto de freir está sobrecargado.	Reduzca la cantidad a freir.
	La grasa, a pesar del ajuste correcto no está suficientemente caliente.	El termostato está defectuoso, diríjase al servicio al cliente.
	La grasa de freir se ha consumido y contiene demasiada agua.	Cambiar grasa.
La grasa no se calienta.	No hay suficiente grasa en el recipiente.	Considere el párrafo Manejo, puntos 1 -3, para llenar la grasa de freir.
	El recipiente de freir y el elemento de calefacción no están bien colocados.	Volver a colocar con cuidado las piezas.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:
Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.
Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 58615

TECHNICKÉ ÚDAJE



Výkon:	1.200 W, 220–240 V~, 50 Hz
Kryt:	Leštěná ocel / plast, černý
Nádržka na tuk:	Hliník, nepřilnavý povrch, odnímatelná
Filtr:	Filtr s aktivním uhlím, vyměnitelný
Fritovací koš:	Kov
Držadlo:	Umělá hmota, tepelně izolovaná
Objem:	Množství plněného tuku max. 1,5 litru / min. 0,9 litru
Kapacita:	500 g hranolků (2 porce)
Velikost:	Š/H/V 29,7 x 21,5 x 20,5 cm
Hmotnost:	Cca 2,46 kg
Délka kabelu:	Cca 100 cm, namontováno napevno
Vybavení:	Plynulá teplotní regulace do 190 °C, víko s průhledem a filtrem s aktivním uhlím, kontrolka

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.



Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

PRO VAŠI BEZPEČNOST

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka.

Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.
4. POZOR - části tohoto výrobku se mohou silně ohřát a způsobit popálení! Při přítomnosti dětí a ohrožených osob buďte zvláště opatrní. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
5. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát s přístrojem.
6. Přechovávejte na místě nepřístupném dětem.
7. Přístroj napojte pouze na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
8. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
9. V žádném případě neponořujte přístroj do vody či jiné kapaliny.
10. Topný článek a přívod se nesmí mýt v myčce.
11. Přístroje popř. jeho přívodu se nikdy nedotýkejte mokrýma rukama.
12. Tento přístroj je určený výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - Kuchyňky v obchodech, kancelářích nebo na jiných pracovištích,
    - v zemědělských provozech,
    - k použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - v soukromých penzionech nebo prázd-ninových ubytovnách.
13. Přístroj z bezpečnostních důvodů nikdy nestavějte na horké povrchy, na kovovou desku nebo na mokrou podložku.
14. Přístroj nebo jeho přívody nesmí být provozovány v blízkosti plamenů.
15. Fritézu používejte vždy na volném, rovném a žáruvzdorném povrchu.
16. Dbejte na to, aby přívod nevisel přes okraj pracovní plochy, neboť to může vést k nehodám, kdyby za něj náhodou potáhly např. malé děti.
17. Přívodní šňůru nikdy neomotávejte kolem přístroje, abyste zamezili poškození přívodu.
18. Zajistěte, aby přívod nepřišel do kontaktu s horkými částmi přístroje.
19. Fritézu používejte pouze ve vnitřních prostorách.

20. Povrchy přístroje se během jeho provozu silně zahřívají, proto k otevírání a zavírání používejte tepelně izolovaný úchyt.
21. Přístroj nikdy nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů jako např. u závěsů.
22. Nepohybujte přístrojem dokud je v provozu, abyste zamezili poraněním.
23. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných výrobců nebo značek.
24. Po použití a opřed čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru, pokud je zástrčka zapojena.
25. Přístroj po každém použití vyčistěte.
26. Všechny díly, zvláště vyjímatelné nádoby na tuk, musí být před opětovným složením dokonale vysušeny.
27. Pravidelně u přístroje, zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu. Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.



V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.



Pozor!

Přístroj je během provozu a po něm velmi horký! Zabraňte dětem v přístupu k přístroji!

Voda, i ve zmraženém stavu, ve spojení s horkým olejem, vystřikuje!

Mokrý nebo zmražený pokrm k fritování proto vkládejte do horkého fritovacího oleje opatrně a pomalu, aby nedošlo k vystříknutí nebo vypěnění oleje.

Pokud dojde k silnému vypěnění oleje, vložený pokrm ještě na chvíli vyjměte a opakovaně ho vložte do oleje až po chvíli.

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE FRITOVÁNÍ

1. Fritovací hrnec bude za provozu velmi teplý. Olej nebo jiný fritovací tuk se mohou při přehřátí vznítit. Z tohoto důvodu je při dlouhém používání nutné vynakládat obzvláštní opatrnost. Jakmile je fritovaný pokrm připraven a přístroj se již nepoužívá, přístroj prosím vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
2. Používejte tento přístroj jen k fritování pokrmů podle jejich návodů k použití. Fritujte jen potraviny, které jsou k tomu vhodné.

3. Dbejte na to, aby pokrm k fritování byl pokud možno suchý.
4. Nikdy do fritovacího oleje nevlévejte vodu.
5. Nikdy přístroj nezapínejte, pokud na něm není fritovací tuk, abyste zamezili poškození topného článku.
6. Množství fritovacího tuku se musí nacházet mezi hodnotami uvedenými jako MIN a MAX. V žádném případě nenaplňujte více fritovacího tuku, protože horký tuk může vystříknout – nebezpečí poranění!
7. Při fritování se může tvořit horká pára, mějte proto obličej a ruce v bezpečné vzdálenosti a fritézu otevírejte se zvláštní opatrností.
8. Dbejte na dobré odvětrání místnosti během fritování.
9. Během provozu fritézu nikdy nezakrývejte, abyste zamezili přehřátí přístroje.
10. Obsluhovací prvek jako celek nesmí přijít v kontakt s vodou ani jinou tekutinou, a též nesmí být namočen. S obsluhovacím prvkem pevně propojené díly, jako topná spirála, tzn. díly, které při fritování přijdou do kontaktu s olejem, mohou být očištěny vlhkým hadříkem.
11. Voda, i ve zmraženém stavu, ve spojení s horkým olejem, vystřikuje.
12. Mokrý nebo zmražený pokrm k fritování proto vkládejte do horkého fritovacího oleje opatrně a pomalu, aby nedošlo k vystříknutí nebo vypěnění oleje.
13. Pokud dojde k silnému vypěnění oleje, vložený pokrm ještě na chvíli vyjměte a opakovaně ho vložte do oleje až po chvíli.

ZAJÍMAVOST O TUKU

1. Doporučujeme používat olej, který je odolný vůči vysokým teplotám, tekutý fritovací olej. Pokud olej či tuk po fritování zhnědne, pak odolný vůči vysokým teplotám není. Používejte proto jiné druhy. Nikdy nemíchejte rozdílné druhy olejů a tuků, protože mají rozdílné body varu a jsou velmi odlišné.
2. Nemíchejte starý a nový tuk.
3. Při použití oleje jej naplňujte až do potřebné výše (mezi značky MIN a MAX).
4. Při použití tuhého fritovacího tuku jej nakrájejte na kostičky. Tukové kostičky naplňte až po označení MAX, přístroj nastavte na cca 140°C. Když je tuk rozpuštěn, přidejte tolik kostiček tuku, aby se hladina tuku nacházela mezi značkami MIN a MAX. Po ochlazení přístroje tento tuk opět ztuhne.
5. Tuk nepřehřívejte, jinak se na povrchu fritovaného pokrmu vytvoří krusta a uvnitř nebude dostatečně propečen.
6. Fritovaný pokrm musí v tuku plavat, proto nikdy nevkládejte příliš pokrmu k fritování najednou. Při příliš velkém množství pokrmu se tuk rychle ochladí a pokrm tak plně nasákne tukem.
7. Pravidelně použitý tuk vyměňujte. Využitý fritovací tuk ovlivní dobrou chuť fritovaného pokrmu. Opotřebovaný olej nebo tuk zlikvidujte ekologicky v souladu s místními předpisy.
8. Pokud budete fritovací tuk používat opakovaně, nechte jej nejprve trochu vychladnout a přelijte jej, dříve než opět ztuhne, přes síto vyložené kuchyňským nebo filtrovacím papírem do jiné nádoby. Tuk pak můžete přechovávat v lednici v uzavřené nádobě. Nefiltrovaný tuk se rychle kazí.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Kryt, koš, držák a další příslušenství vyjměte z krabice a veškerý balící materiál odstraňte.
2. Z víka vyjměte foltr s aktivním uhlím.
3. Víko, vnitřní nádržku, koš a držadlo očistěte teplou vodou se saponátem, kterou nechte dostatečně odkapat.
4. Filtr opět nasaďte do víka a víko rovněž nasaďte.
5. Přístroj postavte na rovný, pevný a tepelně odolný povrch.
6. Vložte do přístroje vnitřní koš tak, aby se dotýkal vnějších hran.
7. Sklápěcí úchop fritovacího koše nasaďte do příslušného držáku na vnitřní straně fritovacího koše a sklapněte směrem ven až po zskočení.
8. Zástrčku vložte do elektrické zásuvky podle typového obrazu.

OBSLUHA

1. Ujistěte se, že je termostat vypnutý.
2. Olejem naplňujte až do potřebné výše (mezi značky MIN a MAX).
3. Spínač pro teplotní volbu nastavte na požadovanou teplotu. Začne proces ohřívání. Rozsvítí se kontrolka.
4. Při používání tuhého tuku doporučujeme, rozkrájejte na malé kostičky o velikosti asi
5. 2 cm. Tuk nejprve rozpusťte na nižším stupni (cca 140°C). Poté tuk můžete zahřát na potřebnou teplotu.
6. Během ohřívání svítí funkční kontrolka. Jakmile je dosaženo potřebné teploty, kontrolka zhasne. Přístroj je vybaven termostatem k regulaci teploty. Ohřev je v intervalech zapínán a vypínán. Podle toho se během ohřívacích fází kontrolky zapínají a vypínají. Aby bylo dosaženo optimálních fritovacích účinků, měli byste potraviny k fritování ponořit teprve tehdy, je-li dosaženo ideální teploty a svítí zelená kontrolka.
7. Vložte potraviny určené k fritování do koše a spusťte je pomalu do fritovacího koše. Pokud mají být obzvlášť křupavé, fritujte prosím bez krytu. Jakmile teplota klesne a kontrolka se opět rozsvítí, vyjměte fritované potraviny z tuku a čekejte, dokud není opět dosaženo požadované teploty, pak je opět ponořte a dosmažte.



POZOR:
Dávejte pozor na vystřikování oleje! Přístroj je během provozu a po něm velmi horký!

8. Hluboce zmrazené potraviny obsahují více vody a při ponoření do horkého fritovacího tuku vystřikují.
9. Nenechte hotové pokrmy připravené fritováním dlouho stát v odkapávací poloze, vycházející pára je opět změkčí.
10. Po požití vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Po použití a před čištěním nastavte regulátor teploty na 0 a vytáhněte zástrčku ze sítě.



Přístroj nechte zcela vychladnout.

1. Spotřebič při čištění v žádném případě nelze ponořit do vody ani nesmí přijít do kontaktu s vodou či jinou tekutinou.
2. Odstraňte víko a odeberte fritovací koš.
3. Nechte fritovací tuk trochu vychladnout. Vyjměte nádržku na tuk a tuk proceďte, dříve než opět ztuhne, sítem proloženým ubrouskem. Tuk můžete přechovávat v lednici a použít opakovaně.
4. Přístroj zvenčí a zevnitř otřete navlhčeným hadříkem s trochou saponátu a poté přetřete vlhkým hadříkem namočeným v čisté vodě. Nepoužívejte žádné abrazivní prostředky k čištění. Postupujte opatrně, aby voda nevnikla do spodní části. Přístroj dobře osušte.
5. Fritovací koš, nádržku na tuk a víko můžete umýt v teplé vodě s jemným čistícím prostředkem. Předtím odeberte filtr s aktivním uhlím. Tento se nedá vymýt.
6. Ke skladování s úsporou místa může být odebráno držadlo fritovacího koše.
7. Pokud je působení tukového filtru znatelně nedostačující, měl by být vyměněn. Nový filtr dostanete u našeho zákaznického servicu.
8. Všechny díly důkladně vysušte. Pak filtr s aktivním uhlím a kryt opět nasaďte do víka, víko, nádržku na tuk a fritovací koš unova nasaďte do přístroje.
9. Pravidelné čištění prodlužuje životnost přístroje.
10. Přístroj přechovávejte na suchém místě chráněném před prachem.

PŘEHLED FRITOVACÍCH ČASŮ

Časy uvedené v následující tabulce jsou pouze orientační hodnoty. Můžete je měnit podle fritovacího materiálu, množství a objemu. U hluboce zmrazených potravin k fritování byste měli teplotu nastavit o 10 °C výše než je uvedeno v tabulce. Doba fritování se u hluboce zmrazených potravin prodlužuje. Dbejte prosím také pokynů výrobce na obalu zamrazených poživatin.
Ze zdravotních důvodů doporučujeme hluboce zmrazené potraviny nejdříve nechat roztát a pak fritovat při teplotě max. 175 °C. Aby byl redukován vznik akrylamidu, neměli byste olej k fritování zásadně rozehřívat na teplotu nad 175 °C.

Maso, drůbež

Fritovaná potravina	Temp.	Min. ca.
Uzeniny	175 °C	3
Frikadelové karbanátky	175 °C	3-4
Kotlety obalované	170 °C	5-6
Řízky neobalené	175 °C	2-3
Řízky neobalené	170 °C	5
Cordon bleu	160 °C	8-10

Fritovaná potravina	Temp.	Min. ca.
Játra, obalená v mouce	170 °C	2-3
Drůbeží játra, obalovaná	170 °C	3
Kuřecí kuličky	170 °C	15
Kuřecí řízky obal.	170 °C	2-3
Křepelky	175 °C	4

Fritovaná potravina	Temp.	Min. ca.
Obalené kuře ve 4 částech	170 °C	17
Salámový nebo játrový sýr, silné plátky	175 °C	2-3

Ryby

Fritovaná potravina	Temp.	Min. ca.
Krabi	175 °C	1-2
Krevety	175 °C	5
Rybí filé, pomoučené	175 °C	4
Rybí filé, obalované	170 °C	6
Rybí filé v těstíčku	170 °C	7
Rybí tyčinky	160 °C	5-8

Zelenina

Fritovaná potravina	Temp.	Min. ca.
Mrkev ve slabých proužcích	170 °C	4-6
Pórek v kroužcích	170 °C	2-3
Plátky cibule, pomoučené	170 °C	3
Fazole 10 min předvařené	170 °C	2
Houby, obalované	170 °C	3
Květákové růžice,obalované	160 °C	4
Kedlubna v úzkých proužcích	170 °C	2-3
Cukety, obalované, 1 cm tlusté plátky	170 °C	3
Růžice brokolice, 5 min. předvařené	170 °C	2
Bramborové hranolky, hluboce zmrazené, max. 800 g	175 °C	4
Bramborové hranolky, čerstvé, max. 1 kg předehřát, potom vyjmout a čekat, než bude olej opět horký, potom fritovat	175 °C	4
Krokety z bramborového těsta	175 °C	2-3

Fritovaná potravina	Temp.	Min. ca.
Platýs, pomoučený	175 °C	8-10
Kapr, malý, pomoučený, rozdělený na 4 díly	175 °C	8-10
Pstruh, pomoučený	170 °C	5
Pstruh, obalený	170 °C	6
Pstruzí - sleďový filet	170 °C	3
Kroužky z chobotnice, pomoučené	175 °C	3

Fritovaná potravina	Temp.	Min. ca.
Krokety, hluboce zmrazené	175 °C	6-8
Koření ve vypečeném těstíčku	175 °C	1-2

Pečivo/ zákusky

Fritovaná potravina	Temp.	Min. ca.
Berliner, po každé straně	175 °C	3
Tvarohové placičky, po každé straně	175 °C	1,5
Stříkané pečivo, po každé straně	175 °C	2
Camembert, obalovaný	170 °C	2

Kuličky z krabího masa

500 g krabího masa, 6 jedlých kaštanů (z plechovky nebo maróny), 100 g slaniny, pepř, 1 špetka cukru, 2 PL škrobové moučky, 1 vaječný bílek, 1 stroužek česneku, 1 krajíc toastového chleba, 150 g strouhanky
Krabí maso, kaštany, špek, česnek a toastový chleba nasekejte najemno nožem nebo kouzelnickou hůlkou ESGE®. Přimíchejte pepř, sůl a 1 PL oleje a bílek, nechte na chladném místě nabobtnat. Potom vyválejte malé kuličky a obalte je ve strouhance.
Olej rozpalte na 160 °C. Kuličky potom fritujte po porcích za několikerého obrácení dozlatova.

Pórek se špekem

2 pórky, 100 g slaniny v plátcích
Nakrájejte pórek na 5 cm dlouhé kousky.
Omotejte každý kousek plátkem slaniny, zpevněte napíchnutým párátkem a vypékejte v horkém fritovacím oleji.

Bylinky ve vinném těstíčku

3 malá vejce, 1/8 l bílého vína, 1 špetka soli, 125 g mouky, 1 špetka cukru, 1 PL rumu, 1 svazek zeleninové nebo kadeřavé petržele, 1 svazek šalvějových lístků
Vajíčka s vínem našlehat v míse do pěny.
Vmíchat sůl a cukr. Těsto nechat 30 min. nabobtnat, potom vmíchat rum.
Olej ve fritéze zahřát na 175 °C. Vyprané a vysušené byliny protáhnout těstem na pečení a nechat smažit v oleji 2-3 min. Nechat odkapat na kuchyňském papíře.
Tip:
Toto těsto se hodí pro smažené cuketové květy (vnitřky předem vyloupnout) nebo pro zeleninu, např. cuketové plátky, houby, hlávkový celer, malé mrkve atd.
Tvrdé druhy zeleniny jako květák, růžičková kapusta nebo brokolice předem blanšírovat.

Sýrové koblihy

1/8 l vody, ½ PL soli, 30 g másla nebo margarínu, 75 g mouky, 3 vejce, 50 g taveného sýra, 2 PL pažitky, na špičku nože paprikového prášku.
Vodu, sůl a máslo uvařit v jednom hrnci, přisypat najednou mouku a míchat, dokud se hmota nepřestane lepit ke dnu.
Odebrat hrnec ze sporáku a rozmíchat postupně za pomoci mixéru vejce.
Dvěma lžícemi vypichovat noky a v horkém oleji je smažit dozlatova. Nechat odkapat na kuchyňské utěrce.
Podávat jako přílohu k masovým nebo zelen-inovým mísám nebo jako rychlé občerstvení k vínu a pivu.

Milánské řízky

4 vepřové řízky, sůl, pepř, paprikový prášek, 2 vejce, 6 PL parmezánu, 2 PL mouky, trochu mléka, muškátový květ.
Řízky okořeňte solí, pepřem a paprikou.
Z vajec, mouky, sýra, mléka, soli, pepře a muškátového květu vytvořte obalovací těsto.
Olej/fritovací tuk rozpalte na 175 °C. Řízky v těstě obalte a cca. 6 min. ponořené do tuku pečte.

Smažené karbenátky

2 housky z předešlého dne, 4 sardelky, 1 PL kapary
500 g smíšené sekané, 2 žloutky, sůl, pepř, mouka, 1 bílek, strouhanka
Housky namočte do teplé vody a vymačkejte. Sardelky a kapary najemno nasekejte. Sekanou promíchejte s vaječným žloutkem, pepřem, solí, houskami, sardelkami a kapary.
Zformujte mokrýma rukama malé ploché karbenátky. Tyto nejprve vyválejte v mouce, potom v rozšlehaném bílku, nakonec ve strouhance.

Smažte v horkém tuku cca. 3-4 minuty dozlatova. Nechte odkapat na kuchyňské utěrce.

Citronový candát

4 candátové filety à 200 g, šťáva z 1 citronu, sůl, pepř, 100 g mouky, 1 rozkvedlané vejce, 100 g strouhanky, 1 PL nastrouhané kůry (chemicky) neošetřeného citronu, 2 PL nasekané meduňky lékařské, 2 citrony
Candátové filety umyjte pod tekoucí vodou a vyklepejte dosucha. Pokapejte citronovou šťávou. Filety osolte, popepřete, obalte v mouce a vajíčku.
Smíchejte strouhanku s citronovou kůrou a meduňkou a candátové filety tím obalte.
Candátové filety smažte cca. 10 min. na hladině v tuku, vyjměte a ozdobte plátky citronu.

Fritto Misto

4 oloupané ocasy z mořského raka nebo kraba, 200 g vařených chobotnicových kroužků, 400 g masa z mušlí, 8 sardinek, šťáva z 2 citronů, několik kapek worcestrové omáčky, 1 malý vepřový řízek, 2 PL ovocného octa, 2 PL sojové omáčky, 2 PL medu, 1 PL tymiánu, 4 středně velké mrkve, 1 červený paprikový lusk rozkrájený na kostičky, 1 cuketa v plátcích.
Obalovací těsto:
300 g mouky, 2 vejce, 3/8 l zeleninového vývaru, 1 špetka soli, 2 PL nasekané petrželky
Krabí ocasy, chobotnicové kroužky, škeble a sardinky dejte do mísy, pokapejte citronovou šťávou a worcestrovou omáčkou a nechte alespoň 2 hodiny naložené.
Nakrájejte vepřový filet na plátky. Smíchejte ovocný ocet se sojovou omáčkou, medem a tymi-ánem, nalijte na filety a 2 hod. marinujte.
Zeleninu oloupejte, naporcujte na kousky.
Z mouky, vajec a vývaru zhotovte hladké těsto, ochuťte solí a petrželkou.
Všechny přísady protáhněte těstem a vypékejte v tekoucím tuku dozlatova, vyjměte a nechte vykapat na kuchyňské utěrce.

Tvarohové kuličky

100 g měkkého másla, 150 g cukru, 2 balíčky vanilkového cukru, 4 vejce, 1/2 PL skořice, 500 g netučného tvarohu, 250 g mouky
Máslo, cukr, vanilkový cukr, vejce, tvaroh a mouku zpracujte v pevné těsto.
Olej zahřejte na 175 °C. Polévkovou lžící vypichujte noky a ty klaďte do horkého oleje.
Upozornění: Nevkládejte příliš noků najednou, protože tuk silně pění.
Noky smažte na jedné straně cca. 1,5 min. a vybírejte je z tuku pěnovou lžící. Obalte je ve skořicovém cukru.

Koblihy

500 g mouka, 1 balíček sušeného droždí, 100 g cukru, 125 ml mléka, 100 g měkkého másla, 2 vejce, 1 špetka soli, 1 balíček vanilkového cukru, 1 PL rumu, 200 g šípkové marmelády
Z mouky, droždí, cukru, vlažného mléka, másla, vajec, soli, vanilkového cukru a rumu smíchejte těsto a nechte ho vykynout na dvojnásobek svého objemu.
Těsto rozválejte na pomoučeném prkénku na tloušťku prstu, sklenicí na polovině těsta vymačkejte kruhy. Na každé kolečko položte 1 PL zavařeniny, druhou placku z těsta položte navrch, aby hromádky marmelády se na těsto pevně přitiskly, kolečka zcela vypíchněte, položte na pomoučené prkénko, přikryté utěrkou nechte 30 min. vykynout.
Olej nebo rozpuštěné máslo rozehřejte na 175 °C. Při použití přepuštěného másla ho musíte nakrájet na malé kostičky a rozpustit. Koblihy smažte po porcích v horkém tuku asi 3 min. z každé strany, vyjměte je děravou lžící a posypte práškovým cukrem.

Ovoce v županu

400 g čerstvého ovoce (např. ananas, půlené meruňky, banány, hrušky nebo jablka)
150 g pšeničné mouky, 50 g strouhaného kokosu, 1 špetka soli, 2 PL cukru 150 ml mléka, 1 vejce
Z mouky, nastrouhaného kokosu, soli, cukru, mléka a vejce připravte hladké těsto a asi 30 min, ho nechte odpočinout, Ovoce olou-pejte, nakrájejte na vhodné kousky. Olej zahřejte na 175 °C. Ovoce ponořte do těsta a postupně fritujte dozlatova. Posypte práškovým cukrem, podávejte s vanilkovým krémem nebo zmrzlinou.

ODSTRANĚNÍ PROBLÉMŮ

Pokud máte problémy při obsluze Vaší fritézy, přezkoušejte nejdříve, zda je přístroj správně připojen na přívod proudu popř., zda není přístroj automaticky vypojen z důvodu ochrany proti přehřátí. Pokuste se prosím zjistit za pomoci této tabulky, co je příčinou Vašeho problému.

Problém	Příčina	Náprava
Vzrůstající silný zápach	Olej nebo tuk jsou opotřebované	Vyměňte olej nebo tuk
	Znečištěný filtr	Vyčistěte filtr
	Fritovací olej nebo tuk nejsou určeny pro tepelné zpracování	Nepoužívejte tukové nebo olejové směsi, používejte pouze kvalitní teplovzdorný fritovací tuk nebo olej.
Pára pod krytem uchází Poznámka: trochu páry musí mít možnost z bezpečnostních důvodů unikat, aby nenastal přetlak	Kryt není správně uzavřen	Nasaďte kryt správně.
	Filtr je znečištěný a nenechá proniknout žádnou páru	Vyčistěte filtr.
Tuk přetéká	Při naplňování byla překročena značka „MAX“.	Zkontrolujte množství tuku!
	Potraviny určené k fritování nebyly suché.	Potraviny před fritováním pečlivě vysušte kuchyňskou utěrkou.
	Fritovací koš se příliš rychle ponoří.	Fritovací koš ponořujte opatrně.
	Bylo překročeno nejvyšší povolené množství fritovacích poživatin.	Snižte množství potravin k fritování.

Problém	Příčina	Náprava
Fritované potraviny nejsou křupavé.	Teplota je příliš nízká.	Nastavte termostat na správnou teplotu.
	Fritovací koš je přetížen.	Zredukujte množství potravin k fritování.
	Tuk není přes správné nastavení dostatečně horký.	Termostat defektní, obraťte se na zákaznický servis.
	Fritovací tuk je opotřebovaný a obsahuje příliš vody.	Vyměňte tuk.
Tuk se nezahřívá.	Nedostačující tuk v nádržce.	Věnujte pozornost odstavci Obsluha, bodům 1-3.
	Fritovací nádržka a obslužný a topný prvek nejsou správně nasazeny.	Pečlivě díly znovu nasaďte.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V připadě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ



Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:
Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.
Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 58615

DANE TECHNICZNE



Moc:	1.200 W, 220–240 V~, 50 Hz
Wymiary:	Około 29,7 x 21,5 x 20,5 cm (szer./ głęb. /wys.)
Przewód zasilający:	Ok. 100 cm
Ciężar:	Ok. 2,46 kg
Obudowa/pokrywa	Stal szlachetna oczyszczona / tworzywo sztuczne
Misa na tłuszcz:	Aluminium, powłoka non-stick, zdejmowany
Kosz do frytowania:	Metalowy
Pojemność:	Ilość tłuszczu max. 1,5 l, ok. 500 g frytek w jednym przebiegu
Wyposażenie:	Bezstopniowa regulacja temperatury, pokrywa z okienkiem i filtrem z aktywnym węglem, lampka kontrolna
Akcesoria:	Kosz do frytowania, instrukcja obsługi

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Do urządzenia nie dopuszczać dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.

3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się w swojej normalnej pozycji obsługi, są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.
4. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
5. Urządzenie przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
6. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym programatorem zegarowym lub systemem sterowania zdalnego (pilotem).
8. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia lub przewodu w wodzie lub w innych płynach.
9. Elementu grzejnego i przewodu nie wolno czyścić w zmywarce.
10. Urządzenia ani przewodu nigdy nie dotykać mokrymi dłońmi.
11. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
    - zakładach rolnych,
    - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach, w pensjonatach prywatnych lub domach wypoczynkowych.
12. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, blacie metalowym lub na wilgotnym podłożu.
13. Urządzenie ani przewód nie mogą znajdować się w pobliżu płomieni.
14. Frytownicy używać zawsze na powierzchni wolnej, równej i odpornej na temperaturę.
15. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał na brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy n p. pociągną go małe dzieci.
16. Nie owijać przewodu doprowadzającego wokół urządzenia, aby uniknąć uszkodzenia przewodu.
17. Zwrócić uwagę na to, aby przewód doprowadzający nie dotykał gorących części urządzenia.
18. Frytownicy używać wyłącznie w pomieszczeniach wewnętrznych.
19. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy, dla-

tego używać wyłącznie izolowanego uchwytu i przycisków obsługi.
20. Nigdy nie używać urządzenia w pobliżu palnych materiałów, jak n. p. zasłon.
21. Nie przesuwać urządzenia gdy jest gorące, aby uniknąć obrażeń.
22. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
23. Po użyciu i przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nigdy nie pozostawiać bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
24. Myć urządzenie po każdym użyciu.
25. Wszystkie części, szczególnie wyjmowana misa na olej, muszą być całkowicie suche zanim złoży się je.
26. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i przewód zasilający, czy nie ma śladów zużycia lub uszkodzenia. Przy uszkodzeniu przewodu lub innych części prosimy odesłać urządzenie lub przewód do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu.
27. Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.



OSTROŻNIE:
Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!
Woda, także w stanie zamrożonym, w połączeniu z gorącym olejem powoduje rozpryski.
Wilgotne i zamrożone produkty bardzo ostrożnie i powoli opuszczać w gorący olej, aby uniknąć rozprysków i pienienia się tłuszczu.
Przy silnym pienieniu frytowany produkt na krótko wyjąć, trochę odczekać i ponownie zanurzyć w tłuszczu.



W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

SPECJALNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE FRYTOWNICY

1. Frytownica podczas pracy jest bardzo gorąca. W przypadku przegrzania olej i inne tłuszcze mogą zapalić się. Dlatego szczególnie uważać przy długotrwałej pracy. Gdy frytowany produkt jest już gotowy i frytownica nie jest już potrzebna, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Urządzenia używać wyłącznie do frytowania potraw zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Frytować tylko odpowiednie produkty spożywcze.
3. Upewnić się, że frytownica jest możliwie sucha.
4. Do tłuszczu nigdy nie dodawać wody.

5. Nigdy nie włączać urządzenia, gdy nie jest wlany tłuszcz, aby uniknąć uszkodzenia elementu grzejnego.
6. Poziom tłuszczu musi znajdować się pomiędzy znakami MIN i MAX. W żadnym wypadku nie wlewać więcej tłuszczu, gdyż gorący tłuszcz może wyprysnąć - niebezpieczeństwo obrażeń!
7. Podczas frytowania może wytwarzać się gorąca para, dlatego twarz i ręce powinny znajdować się w bezpiecznej odległości i otwierać frytownicę ze szczególną ostrożnością.
8. Podczas frytowania zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
9. Nigdy nie przykrywać frytownicy podczas pracy, aby uniknąć przegrzania urządzenia.
10. Element obsługi w całości nie może stykać się z wodą lub inną cieczą ani nie może być zanurzony w niej. Tylko wężownicę grzejną, połączoną na stałe z elementem obsługi, tzn. części, które stykają się z olejem podczas pracy, można czyścić wilgotną szmatką.
11. Woda, także w stanie zamrożonym, w połączeniu z gorącym olejem powoduje rozpryski.
12. Wilgotne i zamrożone produkty bardzo ostrożnie i powoli opuszczać w gorący tłuszcz, aby uniknąć rozprysków i pienienia się tłuszczu.
13. Przy silnym pienieniu frytowany produkt na krótko wyjąć, trochę odczekać i ponownie zanurzyć w tłuszczu.

WIADOMOŚCI NA TEMAT TŁUSZCZU

1. Do frytowania zalecamy używać płynnego oleju odpornego na wysokie temperatury. Gdy olej lub tłuszcz zbrązowieje po frytowaniu, oznacza to, że nie jest odporny na wysokie temperatury. Użyć wtedy innego gatunku tłuszczu. Nie mieszać różnych olejów i tłuszczów, gdyż temperatura wrzenia tłuszczów jest bardzo różna.
2. Nigdy nie mieszać nowego tłuszczu ze starym.
3. Jeśli używa się oleju, wlać go do wymaganej wysokości (pomiędzy kreskami MIN i MAX).
4. W przypadku użycia stałego tłuszczu do frytowania, pociąć go na kostki. Napełnić kostkami do kreski MAX, urządzenie ustawić na około 140 °C. Gdy tłuszcz stopi się, dodać tyle kostek, aby poziom tłuszczu był pomiędzy kreską MIN i MAX. Po ochłodzeniu urządzenia tłuszcz zestali się.
5. Nie przegrzewać tłuszczu, gdyż w przeciwnym wypadku powierzchnia produktu zasklepi się, a wewnątrz nie będzie usmażony.
6. Produkt musi pływać w tłuszczu, dlatego nigdy na raz nie napełniać zbyt dużą ilością produktu. Jeśli ilość produktu jest za duża, tłuszcz ochładza się zbyt mocno i produkt nasiąka tłuszczem.
7. Regularnie wymieniać zużyty tłuszcz. Zużyty tłuszcz pogarsza smak frytowanego produktu. Zużyty olej lub tłuszcz usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami w sposób nieszkodliwy dla środowiska.
8. Jeśli ponownie używa się tłuszczu, najpierw ochłodzić go trochę i zanim stężeje przelać przez sito z włożonym ręcznikiem kuchennym lub papierem filtracyjnym do innego pojemnika. Tłuszcz można następnie przechowywać w lodówce w zamkniętym pojemniku. Niefiltrowany tłuszcz szybko zepsuje się.

URUCHOMIENIE

1. Wyciągnąć pokrywę, kosz, uchwyt i pozostałe akcesoria i usunąć wszystkie materiały pakunkowe.
2. Wyciągnij filtr z aktywnym węglem z pokrywy.
3. Pokrywę, pojemnik na tłuszcz, kosz i uchwyt wymyć pod ciepłą wodą i gruntownie wysuszyć.
4. Zamontować filtr w pokrywie i zamontować pokrywę.
5. Postawić obudowę na powierzchni równej, stabilnej i odpornej na gorąco.
6. Zamontować pojemnik na tłuszcz, tak, żeby ułożył się na rogu obudowy.
7. Zdejmowany uchwyt kosza frytkownicy umieścić w odpowiednim miejscu po wewnętrznej stronie kosza i przechylić na zewnątrz aż do zatrzaśnięcia.
8. Włożyć wtyczkę do gniazdka zgodnie z tabliczką znamionową.

OBSŁUGA

1. Upewnij się, że termostat jest włączony.
2. Nalej oleju do niezbędnej wysokości (pomiędzy oznaczeniem MIN i MAX).
3. Ustaw żądaną temperaturę. Zacznie się proces rozgrzewania. Zapali się lampka kontrolna.
4. Przy użyciu tłuszczu stałego zalecamy, aby pociąć go w małe kostki wielkości ok. 2cm. Następnie rozpuść tłuszcz w mniejszej temperaturze (ok. 140°C). Następnie można podgrzać tłuszcz do każdorazowo żądanej temperatury.
5. W trakcie rozgrzewania świeci się lampka kontrolna. Jak tylko żądana temperatura zostanie osiągnięta, lampka zgaśnie. Urządzenie jest wyposażone w termostat służący do regulacji temperatury. Grzanie jest zmniejszane i zwiększane w odstępach. Odpowiednio, w trakcie rozgrzewania, zapalać się będzie lampka kontrolna i gasnąć, po osiągnięciu ustawionej temperatury.
6. Aby otrzymać optymalne wyniki frytowania, należy zanurzać produkty dopiero po osiągnięciu idealnej temperatury i po zgaśnięciu lampki kontrolnej.
7. Połóż produkty do kosza i zanurz je powoli w tłuszczu. Jeżeli produkty mają być szczególnie chrupiące, proszę frytować bez pokrywy. Jak tylko temperatura spadnie i ponownie zapali się lampka kontrolna, wyciągnąć produkty z tłuszczu i poczekać, aż ponownie zostanie osiągnięta żądana temperatura, następnie ponownie zanurzyć produkty i dokończyć frytowania.

Uwaga: Uważać na pryskający olej.

8. Zamrożone produkty zawierają więcej wody i pryska ona podczas zanurzania w gorącym tłuszczu.
9. Nie pozwól gotowym produktom zbyt długo ociekać, powstająca para ponownie zmiękcza frytowane produkty.
10. Po użyciu zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

OSTROŻNIE:
Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka.



Urządzenie całkowicie ochłodzić. Wężownicy grzejnej nie dotykać, gdyż jest gorąca przez dłuższy czas po wyłączeniu.

1. Urządzenie nie może być w żadnym wypadku zanurzone w wodzie lub mieć kontakt z wodą.
2. Zdjąć pokrywę i wyciągnąć kosz.
3. Pozwól aby tłuszcz się trochę ochłodził. Wyjmij pojemnik na tłuszcz i przelej tłuszcz, zanim stwardnieje, przez sitko pokryte papierem kuchennym. Tłuszcz można przechować w lodówce i użyć go kilkakrotnie.
4. Przetrzyj urządzenie z zewnątrz i wewnątrz za pomocą wilgotnej ściereczki z dodatkiem płynu do mycia naczyń i następnie przetrzyj wilgotną ściereczką zanurzoną w czystej wodzie. Nie używaj ostrych lub rysujących środków czyszczących. Zwróć uwagę, aby woda nie dostała się do podstawy. Wysusz dokładnie urządzenie. Kosz, pojemnik na tłuszcz jak i pokrywa można umyć w ciepłej wodzie z łagodnym środkiem czyszczącym. Wcześniej należy usunąć filtr z aktywnym węglem. Filtr ten nie może być myty.
5. Aby przechować urządzenie w sposób oszczędzający miejsce można zdemontować uchwyt z kosza.
6. Jeżeli działanie filtra spadnie w sposób widoczny, należy go zastąpić nowym. Filtr można kupić w naszym punkcie obsługi klienta.
7. Wszystkie części należy dokładnie wysuszyć. Następnie umieścić filtr z aktywnym węglem w pokrywie i zamontować ponownie w urządzeniu pokrywę, pojemnik na tłuszcz i kosz.
8. Regularne czyszczenie znacznie przedłuża życie urządzenia.
9. Przechowuj urządzenie w miejscu suchym i wolnym od kurzu.

TABELA CZASÓW FRYTOWANIA

Czasy podane w poniższej tabeli są jedynie wartościami zalecanymi. Można je zmieniać zależnie od produktu, jego ilości i objętości. W przypadku produktów spożywczych głęboko zamrożonych temperatury ustawić o 10°C więcej niż podano w tabeli. Czas frytowania zwiększa się w przypadku produktów głęboko zamrożonych. Prosimy przestrzegać wskazówek producenta na opakowaniu produktu głęboko zamrożonego.

Ze względów zdrowotnych produkty głęboko zamrożone zalecamy najpierw rozmrozić i następnie frytować w temperaturze max. 175 °C. Aby zmniejszyć powstawanie akrylamidu, oleju do frytowania z zasady nie podgrzewać powyżej 175 °C.

Mięso, drób

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Kiełbasa grillowa	175 °C	3
Frykadelki/klopsiki	175 °C	3-4
Kotlet panierowany	170 °C	5-6

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Sznycel niepanierowany	175 °C	2-3
Sznycel panierowany	170 °C	5
Kotlet Cordon bleu	160 °C	8-10
Wątróbka w mące	170 °C	2-3

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Wątróbka drobiowa panierowana	170 °C	3
Udko kurczaka	170 °C	15
Sznycel drobiowy panierowany	170 °C	2-3
Przepiórki	175 °C	4
Pieczony kurczak panierowany w 4 porcjach	170 °C	17
Grube plastry pieczeni rzymskiej lub pasztetu	175 °C	2-3

Ryba

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Kraby	175 °C	1-2
Krewetki olbrzymie	175 °C	5
Filet rybny obtoczony w mące	175 °C	4

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Filet rybny panierowany	170 °C	6
Filet rybny w cieście	170 °C	7
Paluszki rybne	160 °C	5-8
Gładzica obtoczona w mące	175 °C	8-10
Karp mały, obtoczony w mące, podzielony na 4 kawałki	175 °C	8-10

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Pstrąg obtoczony w mące	170 °C	5
Pstrąg panierowany	170 °C	6
Filet śledziowy	170 °C	3
Mątwa obtoczona w mące	175 °C	3

Warzywa

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Cienkie słupki marchwi	170 °C	4-6
Krążki pora	170 °C	2-3
Krążki cebuli obtoczone w mące	170 °C	3
Fasolka wstępnie gotowana 10 minut	170 °C	2
Pieczarki panierowane	170 °C	3
Różyczki kalafiora panierowane	160 °C	4
Cienkie słupki kalarepy	170 °C	2-3
Cukinia panierowana, plastry 1 cm grubości	170 °C	3
Różyczki brokuła 5 min. wstępnie gotowane	170 °C	2
Frytki głęboko zamrożone max. 800 g	175 °C	4
Frytki świeże max. 1 kg: blanszowane, następnie wyjęte i frytowane w gorącym oleju	175 °C	4

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Krokiety ziemniaczane	175 °C	2-3
Krokiety głęboko zamrożone	175 °C	6-8
Zioła w cieście	175 °C	1-2

Pieczywo / snacki

Frytowany produkt	Temp.	Min. ca.
Pączki, na stronę	175 °C	3
Placuszki serowe, na stronę	175 °C	1,5
Kruche ciasteczka świąteczne, na stronę	175 °C	2
Ser camembert panierowany	170 °C	2

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA



Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER Modell 58615

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis €	Gesamtpreis €
	5861525	Aktivkohlefilter		
	5861527	Fettfilter		
	5861528	Abdeckung Filter		
	5861540	Fettbehälter		
	5861520	Deckel		
	5861551	Griff Frittierkorb		
	5861550	Frittierkorb mit Griff		

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

Aus dem Hause

UNOLD®